

Será por recetas



Confit de muslo de pato con puré de castañas y salsa de nueces

Carnes, Caza, Recetas de pato

 2 Personas

 90 Minutos

 Muy Difícil

 Enviada el 05/11/2012

Ingredientes

- 2 Muslos de Pato
- 50 gr. Nueces
- Sal
- Azúcar
- 150 gr. Manteca de pato
- 50 gr. Mantequilla
- Pimienta negra molida
- 250 gr. Castañas en almibar
- 75 ml. Nata líquida
- Aceite

Elaboración

Secar con un paño los muslos y marinarlos durante 24 horas con una cucharada de sal y otra de pimienta negra molida y con media cucharada de azúcar.

A continuación colocarlos en una cazuela con un chorrito de aceite y dorarlos bien por las dos partes durante unos minutos. Remover constantemente para que se quemen. Una vez dorados bajar el fuego al mínimo e incorporar la manteca natural de pato. Cocer a fuego lento durante hora y cuarto dándole vueltas cada 15 minutos para que no se quemen. Pasado ese tiempo retirar y reservar.

Ecurrir las castañas y reservar el almibar. Hacer el puré hirviendo las castañas, la nata y la mantequilla, triturando hasta obtener el punto deseado.

Hacer entonces la salsa hirviendo el almibar con las nueces triturando un poco y añadiendo una pizca de sal y de pimienta negra molida.

En una fuente honda colocar una base del puré que tenemos reservado. Poner encima los muslos confitados y rociarlos con un poco de la salsa de nueces. Acompañar con el resto de la salsa en una salsera para utilizarla al gusto.



Autor receta de Confit de muslo de pato con puré de castañas y salsa de nueces

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012