



WWW.DEGUSTALO.COM

Blog colectivo sobre productos selectos y delicatessen, gastronomía y enología, donde se recogen noticias de distintos productos, restaurantes, publicaciones, webs, curiosidades, críticas, etc. www.degustalo.com



Muslo de Pato en Confit

con milhoja de patata y gelatina de frambuesa



MUSLO DE PATO EN CONFIT

- 2 g de Pronagar®
- 4 muslos en confit
- 4 patatas (un poco grandes para laminar)
- 150 gramos de frambuesas
- Sal
- Vino de oporto

MUSLO DE PATO EN CONFIT

La realización del plato no es muy compleja.

Se necesitan frambuesas, Pronagar®, patata y muslos de pato en confit y un poco de oporto.

Para elaborar la gelatina se batan las frambuesas, junto a un poco de grasa de pato y, si deseamos suavizarla, un chorrito de nata.

Calentamos la mezcla y agregamos el Pronagar®, removemos un par de minutos, colamos para eliminar las impurezas que puedan tener las frambuesas y vertemos en un molde para que enfríe y gelifique.

Por otro lado confitamos unas láminas de patata en la grasa de pato sobrante. Deben dorarse lentamente para que mantengan cierta consistencia, pero sin que lleguen a freír.

El confit de pato debe gratinarse para que la piel adquiera ese color y textura crujiente tan deliciosa, y mientras se dora montamos la milhoja con la patata y la gelatina.

PRESENTACIÓN

Con ayuda de un molde cortamos a medida la gelatina de frambuesa, alternando lámina de gelatina con lámina de patata confitada, así hasta montar una pequeña milhoja.

Como remate final va muy bien un reducido de vino de oporto con frambuesa, que ofreceremos en una pequeña fuente auxiliar, para el que quiera.

PRONA

C/ Pedro de Valdivia, 34 · 28006 Madrid
Tel. 91 411 79 93 · Fax. 91 562 46 45 · info@pronagar.com · www.pronagar.com

pronagar®