

Restaurante MU-NA

Calle Gil y Carrasco,
Ponferrada, León

**Magret de pato,
royal de puerro
y mini puerros
confitados.**



Producto **Tierra de Sabor** :

• Magret de pato **Selectos de Castilla** [visitar web](#)



Magret de pato, royal de puerro y mini puerros confitados.

Ingredientes

Magret de pato fresco de **Selectos de Castilla**
Puerros finos para confitar
C.S. de aceite de oliva suave
Sal en escamas
Pimienta negra

- Para la salsa:

Huesos de pato o en su defecto pollo
1 cebolla
Una cucharilla de tomillo seco
C.S. de agua

- Para la royal de puerro:

Tallo blanco de tres puerros grandes
Agar agar o gelatina neutra en láminas
Sal
Agua para cocer los puerros



Preparación

1. En primer lugar, pondremos en marcha la salsa. Para ello tostaremos huesos de pato o en su defecto pollo para hacer un jugo que acompañe a la carne. Podemos tostarlos en la propia olla a la que añadiremos la cebolla para que se rehogue y se dore ligeramente a la vez que los huesos. Cubriremos con agua y añadiremos el tomillo. Coceremos durante una hora y media desde que rompa el hervor a fuego medio bajo.

Después colaremos el caldo y lo reduciremos hasta obtener un sabor más potente. Terminaremos añadiéndole una cucharilla de maicena disuelta en agua fría para ligarla y que espese.

2. Para hacer la royal de puerro, coceremos la parte blanca de tres puerros blancos en agua con sal hasta que estén blandos. Una vez estén cocidos los escurriremos reservando parte del agua por si fuera necesaria para ayudarnos a triturarlos. Con una túrmix los trituraremos en un vaso hasta obtener un puré fino que colaremos para evitar cualquier fibra que nos haya podido quedar. Dejaremos que se temple el puré para añadir el agar-agar y evitar que se formen grumos. Cuando lo tengamos bien mezclado lo devolveremos al fuego y volveremos a hervirlo a fuego suave durante cinco minutos. Distribuiremos el puré en moldes, lo meteremos en la nevera para que se enfríe y solidifique.

3. Para confitar los puerros, seguiremos el mismo proceso que para la royal, solo que, en vez de cocinarlos en agua, lo haremos en aceite. A partir de aceite frío, introduciremos los puerros bien lavados para que se hagan a fuego medio bajo hasta que estén blandos. El confitado tiene que ser suave con el aceite caliente, pero sin que llegue a freír. Una vez estén blandos los retiraremos a un colador para que escurra el exceso de aceite y se templen.

4. Para terminar, haremos unos cortes romboidales al magret, salpimentaremos por la parte de la grasa y la carne y la cocinaremos a fuego medio alto en una sartén. Primero lo haremos por la parte de la piel para que la grasa natural se deshaga. Posteriormente le daremos la vuelta y lo terminaremos ligeramente por la parte de la carne sin pasarnos de cocción.

5. Dejaremos que la carne repose unos minutos mientras empezamos a emplatar. Sacaremos del molde la royal de puerro y la dispondremos en el plato acompañada de un puerro confitado y un poco de salsa que tendremos caliente. Cortaremos una porción de magret y la dispondremos en el plato. Podemos añadir algún brote de acelga roja o berros frescos.

