

ALBONDIGAS DE PATO CON SALSA CREMOSA DE TRUFA NEGRA



INGREDIENTES

3 magret de pato picados
2 cucharadas soperas de pan rallado
50 g leche
Un chorrito de jerez oloroso
150 g foie mi-cuit
Sal y pimienta
Harina
Aceite

FIDEOS CRUJIENTES

100 g fideos de arroz
Aceite de girasol
Sal y pimienta
Perejil

SALSA DE TRUFA NEGRA

1 carcasa de pollo
1 cebolla
1 puerro
1 zanahoria
200 g jerez oloroso
35 g harina
1 l. caldo de ave
Aceite de trufa negra
100 g nata
2 trufas negras
Aceite de oliva
Sal

MODO DE HACERLO

Cortar la piel de 2 de los magret y poner al fuego hasta que la grasa se funda y la piel quede crujiente. Escurrir sobre papel absorbente y picar.

Mezclar la carne de pato picada con el pan, la leche, el chorrito de jerez oloroso y salpimentar. Por último, incorporar el foie en dados pequeños y la piel frita. Formar bolitas con la mezcla y pasar por harina. Freír hasta que se doren.

SALSA DE TRUFA NEGRA

Trocear la carcasa de pollo y dorar con la cebolla, el puerro y la zanahoria.

Regar con el jerez oloroso y dejar reducir. Agregar la harina y tostar ligeramente. Incorporar el caldo de ave y dejar cocer hasta obtener una salsa ligeramente espesa. Colar y añadir la nata. Hervir unos minutos. Por último agregar las trufas laminadas y el aceite de trufa.

Meter las albóndigas de pato en la salsa de trufa negra y cocer unos minutos.

FIDEOS CRUJIENTES

Freír los fideos de arroz en abundante aceite caliente. Escurrir sobre papel absorbente y salpimentar. Decorar con perejil picado.

Servir las albóndigas con los fideos crujientes.

VARIANTES

Se puede añadir la trufa a la carne y utilizar una salsa ácida de frutos rojos o cítrica. Para aligerar se puede añadir 150 gramos de carne picada de pollo, o de cerdo.

CONSERVACIÓN

Las albóndigas se conservan tres días en nevera y admiten congelación. La salsa, sin la nata, admite congelación.

Los fideos son de consumo inmediato.