

ALBONDIGAS DE PATO CON SALSA DE FRAMBUESA



INGREDIENTES

2 magret de pato picado (carne y grasa)
1 cucharada sopera de pan rallado
50 g leche
1 huevo
Un chorrito de vino Pedro Ximénez
Harina
Sal
Pimienta

SALSA DE FRAMBUESA

1 cebolla
2 zanahorias
100 g vino blanco
100 g salsa de soja
200 g mermelada de frambuesa

DECORACIÓN

una bolsa patatas paja

ALBONDIGAS DE PATO CON SALSA DE FRAMBUESA

MODO DE HACERLO

Mezclar la carne y grasa de pato picada, el pan, la leche, el huevo, el chorrito de vino Pedro Ximenez, pimienta y sal. Pasar por harina y freír hasta que se doren, pero quedando jugosas por dentro.

SALSA DE FRAMBUESA

Pelar y picar la cebolla y las zanahorias. Pochar con un poquito de aceite de oliva. Agregar el vino, reducir y a continuación la salsa de soja. Seguir cocinando 5 minutos más.

Triturar con una máquina de cuchillas junto con la mermelada de frambuesa.

Añadir las albóndigas a la salsa. Cocer todo junto unos 5 minutos, dependiendo del tamaño de las albóndigas.

Servir las albóndigas sobre una base de patatas paja, acompañadas de la salsa de frambuesa.

VARIANTES

Sustituir el magret de pato por confit, carne de pavo o ternera y añadir un paté de carne para dar jugosidad. La mermelada puede ser de frutos rojos, de mango, melocotón. Servir en brocheta acompañado de una frambuesa.

CONSERVACION

Las albóndigas dentro del guiso se conservan 3-4 días en la nevera y se pueden congelar.