

MAGRET DE PATO COCINADO A BAJA TEMPERATURA



INGREDIENTES

1 magret de pato
1 lata de maíz cocido
maizena

Espárragos trigueros
Demí-glacé

MODO DE HACERLO

Recortar del magret la grasa sobrante y reservar.

Cortar el magret a lo largo por la cara de la carne, separar en 2 lomos y salpimentar por ambos lados.

Envolver cada lomo en papel de horno y después en papel film. Apretar bien y cerrar los extremos a modo de caramelo.

Meter los lomos en una bolsa de vacío y envasar, separados entre sí.

Sumergir los lomos envasados en agua a 80° durante 8 minutos. Retirar del agua y reservar. (en este punto se pueden congelar)

Retirar el papel y el plástico de los lomos.

En una sartén bien caliente y sin nada de grasa marcar los lomos, primero por la parte de la piel hasta que esté bien crujiente y después por la de la carne.

Ir bañando con la grasa que suelta.

Triturar el maíz escurrido en la termomix, pasar por un colador y emulsionar con maicena.

Trocear los espárragos y dorar en la sartén bien caliente con la grasa del pato reservada.

Cortar los magrets en medallones y servir acompañado sobre una base de crema de maíz, acompañar con los espárragos salteados y decorar con una reducción de demi-glacé.