

MAGRET DE PATO A BAJA COCCION CON PICOTAS GLASEADAS AL VINO Y MIEL



INGREDIENTES

2 magrets de pato

EMULSIÓN DE MAÍZ

1 lata maíz cocido maizena

PICOTAS GLASEADAS AL VINO Y MIEL

300 g picotas del Jerte

30 g mantequilla

4 cucharadas miel de flores

½ vaso vino tinto

MODO DE HACERLO

MAGRET DE PATO A BAJA COCCIÓN

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.

EMULSIÓN DE MAÍZ

Triturar el maíz escurrido en la thermomix y pasar por un colador. Calentar al fuego y emulsionar con maicena disuelta en un poco de agua.

PICOTAS GLASEADAS

Deshuesar las picotas.

En un cazo, a fuego medio, calentar la mantequilla hasta que adquiera un color avellana y comience a desprender aromas. Añadir las picotas y saltear ligeramente hasta caramelizar. Incorporar la miel y cocer durante 4-5 minutos.

Agregar el vino, dejar que se evapore el alcohol y bajar a fuego medio. Cocinar unos 10 minutos para que las picotas conserven la forma y el color, pero queden tiernas.

Retirar las cerezas del cazo y seguir reduciendo los jugos hasta conseguir consistencia.

Rectificar de miel si es necesario.

Servir el magret de pato laminado sobre una base de emulsión de maíz y acompañado de las picotas glaseadas.