

MAGRET DE PICHÓN



INGREDIENTES

Jugo de pichón
Bresa
Carcasas de pichón
Consomé de pollo
Aceite de oliva
Tomate de árbol
Azúcar
Agua
Jengibre

PURÉ DE PATATA

Patata ratté
Mantequilla
Sal
Pimienta
Laurel
Ajo
Tomillo
Leche entera

MODO DE HACERLO

Realizar un TPT infundiendo el jengibre. Introducir los tomates árbol enteros previamente pelados en el TPT caliente. Dejarlos 10min y recuperar.

PICHÓN

Flamear los pichones. Recuperar las pechugas. Reservar las carcasas. Utilizar la misma bresa del confit de pichón. Tostar las carcasas en torno a 220°C durante 40min. Desglasar con consomé de pollo.

Verter en una olla la bresa y las carcasas y cubrir con consomé de pollo.

Dejar cocer durante 6h, colar con estameña, refrigerar, desengrasar y reducir.

PURÉ DE PATATA

Cocer las patatas en agua con laurel, ajo y tomillo (partiendo siempre de agua fría). Recuperar las patatas una vez cocidas, pelarlas e inmediatamente pasarlas por un pasapuré. Tener previamente infundida la leche con ajo y tomillo, la mantequilla cortada en dados pequeños y en frío.

Verter el puré en una olla de boca ancha e ir añadiendo poco a poco la leche infundida caliente y la mantequilla.

Rectificar con sal y pimienta.