

TARTELETA DE PATO CONFITADO CON MASA DE CURRY



INGREDIENTES

MASA DE CURRY

250 g harina
125 mantequilla
1 cucharadita curry en polvo
½ cucharadita de cúrcuma
sal
1 huevo
1 cucharada de leche fría

2 puerros
mantequilla

PATO CONFITADO

3 piernas de pato
1 kg grasa de pato
500 de sal gruesa
3 dientes de ajo
2 clavos de olor
Granos de pimienta negra
1 hoja de laurel
2 ramas de tomillo fresco

MODO DE HACERLO

MASA DE CURRY

Mezclar la harina con el curry, la curcuma y la sal, agregar la mantequilla cortada en cuadraditos muy fría en una máquina de batir. Trabajar con el amasador hasta que quede "arenilla". Incorporar el huevo y la cucharada de leche y seguir amasando hasta que se integren los ingredientes. Extender entre dos films, hasta que tenga 4 cm de grosor y dejar en nevera hasta que se enfríe. Forrar con ella un molde de fondo desmontable, pinchar ligeramente con un tenedor para que no se hinche al hornearla. Enfriar en la nevera unos minutos más.

Tapar con papel film y poner peso encima (legumbres). Hornear 20 minutos a 180°. Sacar y retirar el papel film. Volver a hornear unos minutos más hasta que se dore.

Pelar y cortar el puerro en rodajas muy finas. Poner a estofar en mantequilla hasta que quede bien hecho. Reservar.

PATO CONFITADO

Mezclar la sal con 1 ajo y un clavo machacados, granos de pimienta y el tomillo deshojado. Cubrir con ella las piezas de pato. Dejar marinar unas 6 horas.

En una cazuela poner la grasa de pato a infundir con dos ajos en camisa, el clavo de olor, granos de pimienta, el laurel y el tomillo.

Pasado este tiempo, lavar la carne con abundante agua para eliminar la sal, secar e introducir en la grasa de pato. Dejar cocer a fuego muy lento durante dos horas, o hasta que la carne quede muy tierna.

Una vez lista retirar el pato de la grasa en caliente, escurrir el exceso de grasa y separar la carne de los huesos. Reservar para rellenar las tartaleta.

Cubrir la base de la tartaleta con el puerro estofado. Rellenar con la carne del pato confitado y decorar con unas ramas de tomillo fresco.

VARIANTES

A falta de grasa de pato puede utilizar grasa de oca o manteca refinada.

Se puede rellenar con otras carnes confitadas como pollo, cerdo, pavo o cordero.

Rellenar con otras verduras como cebolla caramelizada, chalota, caviar de berenjena.

CONSERVACION

La masa quebrada formada y sin hornear se conserva en el frigorífico, bien envuelta durante una semana y hasta tres meses en el congelador. Guardar la masa ya horneada en un envase hermético en la nevera dos semanas.