Confit de pato con salsa de frutos del bosque a la crema de Modena.



Confit de pato con salsa de frutos del bosque a la crema de Modena

Hoy toca receta de Navidad, confit de pato o canard. Es un plato oriundo de Francia y se prepara con la pierna del pato. Yo lo he comprado envasado al vacio y lo dejo a temperatura

ambiente una hora antes de su elaboración. Vamos a utilizar también su propia grasa en la receta. Lo acompaño con salsa de frutos del bosque, frambuesas, arándanos, moras y con reducción de oporto y crema de Modena.

El oporto me gusta mucho para cocinar , y la crema de Modena ya la podéis encontrar en los supermercados. Yo esta me la traje de Bologna, allí habia un mundo relacionado con los acetos, vinagres balsámicos y las cremas de Modena.

Esta receta es para quien le guste los contrastes dulce y salado. Si os van , pues adelante y además es muy vistosa.

INGREDIENTES: 4 personas

. 4 confit de pato.

. 200 gr de frambuesas, arándanos, moras.

. 1/ 2 cebolleta grande o una pequeña

. 1 taza grande de vino de oporto

. 1 taza grande de caldo de verduras

. 1 cucharada de crema de vinagre de Modena

.1 cucharada de azucar moreno

. pimienta negra molida

.1 hoja de laurel

. aceite de oliva virgen extra

. sal.

PREPARACIÓN :

Paso 1:

Precalentar el horno a 180 grados.

Mientras vamos a preparar la salsa de frutos del bosque.



Confit de pato

Paso 2:

Cortamos finamente la cebolleta y ponemos a pochar en una cacerola con un poco de aceite de oliva y un poco de grasa del pato. La grasa del pato nos aportará muy buen sabor a nuestra salsa.

Cuando esté transparente ponemos los frutos del bosque, el azucar y la crema de Modena. Dejaremos que se integren los sabores a fuego lento , removiendo con una cuchara de madera.

Añadimos el Oporto, el caldo de verduras, la sal , la pimienta negra molida y el laurel. Dejamos que vaya reduciendo la salsa a fuego lento. Cuando haya reducido retiraremos la hoja de laurel.





Paso 4 :

Introducir el confit de pato en el horno unos minutos hasta que se dore. Está ya preparado , tan solo es para que se termine de dorar y calentar.

Mientras probamos la salsa y rectificamos en este momento de sal y acidez. Trituramos y montamos el plato. Ponemos salsa de frutos del bosque , arriba el pato y decoramos con frutos del bosque frescos.

Nota: Es importante ir jugando con los ingredientes de la salsa según el gusto de cada uno, si mas dulce, menos, más ácida…os aconsejo que si os queda ácida, le añadais un poco de concentrado de carne.

Buen provecho.



Confit de pato con salsa de frutos del bosque