

Magret de Pato sobre Crema de Foie con Reducción de Mistela y Mandarina Picante.



En dos semanas estaremos añadiendo alas a la mesa del comedor y dando un repaso de plancha a la mejor de nuestras mantelerías.

Alguno de vosotros estaréis temblando de pensar en el reencuentro, un año más, con el cuñado insoportable o con los sobrinos diabólicos, que no pararán hasta ver tu jarrón favorito hecho añicos en el suelo, bajo la atenta y complice mirada de su amantísima madre.

Pero sucede a veces, llegada la madurez y con ella las ausencias, que la celebración de la Nochebuena se convierte en algo entrañable.

A mi me ha pasado; me ilusiona recuperar por unos días la esencia de la familia, aunque eso me suponga cuatro veces más trabajo y un estrés añadido en la cocina por pretender que todo esté perfecto a la hora de sentarnos a la mesa y disfrutar de la cena.

En casa no somos muy religiosos, pero escuchar desde hace días el Mesías de Händel llena el ambiente de una singular espiritualidad que, junto con las luces

doradas repartidas por todas las habitaciones, hacen que se respire a navidad y se magnifiquen los buenos sentimientos.

Permitidme pues un consejo los temblorosos a los que se os atraganta el pavo: Sintamos la #ChristmasTime con todas sus consecuencias y celebremos la vida aunque sea con lágrimas en los ojos.

Creo que ahí radica el secreto para disfrutarla y la manera de conseguir que, al preparar cualquiera de los platos elegidos esa noche, el resultado sea extraordinario y deslumbrante.

Si aún así se os sigue atravesando el turkey, no dudéis en sustituirlo por este delicioso magret de pato del que aquí os dejo la receta.

Espero que os guste.

Besos.



Paso a Paso

Ingredientes (para 6 personas):

Para la Reducción de Mistela y Mandarina Picante

- 750 ml. de Vino Mistela de Moscatel (puedes usar un Moscatel seco o un Blanco semidulce).

- 1 Mandarina.
- 1 Guindilla Roja Picante Fresca.
- 3 Cucharaditas de Espesante (he usado el de Maizena).
- 1/2 Vasito de Caldo de Pollo.

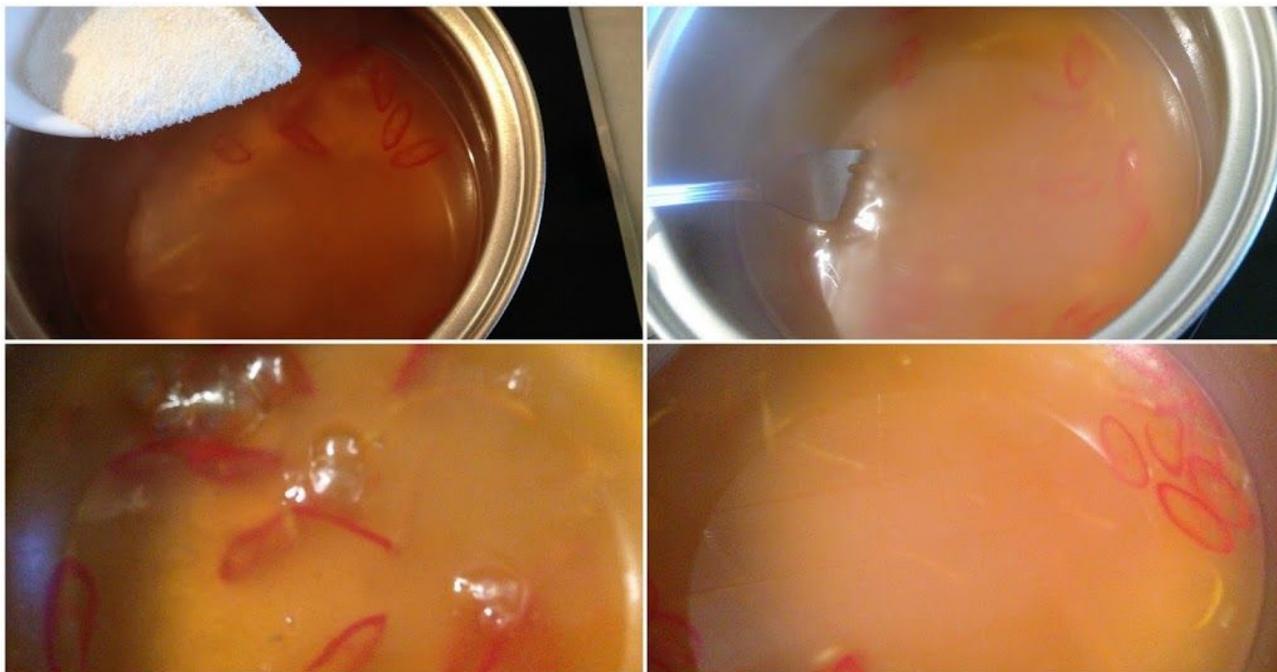


Lavamos y secamos la guindilla y la mandarina. Cortamos la mitad de la guindilla en rodajitas finas (si quieres la salsa muy picante úsala entera, pero con la mitad es suficiente, el resto la puedes guardar) corta también dos trozos de piel de la mandarina (sólo la parte naranja, sin blanco) y la haces tiritas muy finas. Pones las tiras de mandarina y las rodajitas de guindilla en un cazo, añades el zumo de la mandarina (si cae un poco de pulpa mejor), incorporas el agua, el caldo y lo pones al fuego vivo para que reduzca.



Cuando haya reducido algo más de la mitad, le agregamos el espesante, removiendo para que se diluya bien, y lo dejamos reducir un poco más (unos 5 minutos) a fuego medio.

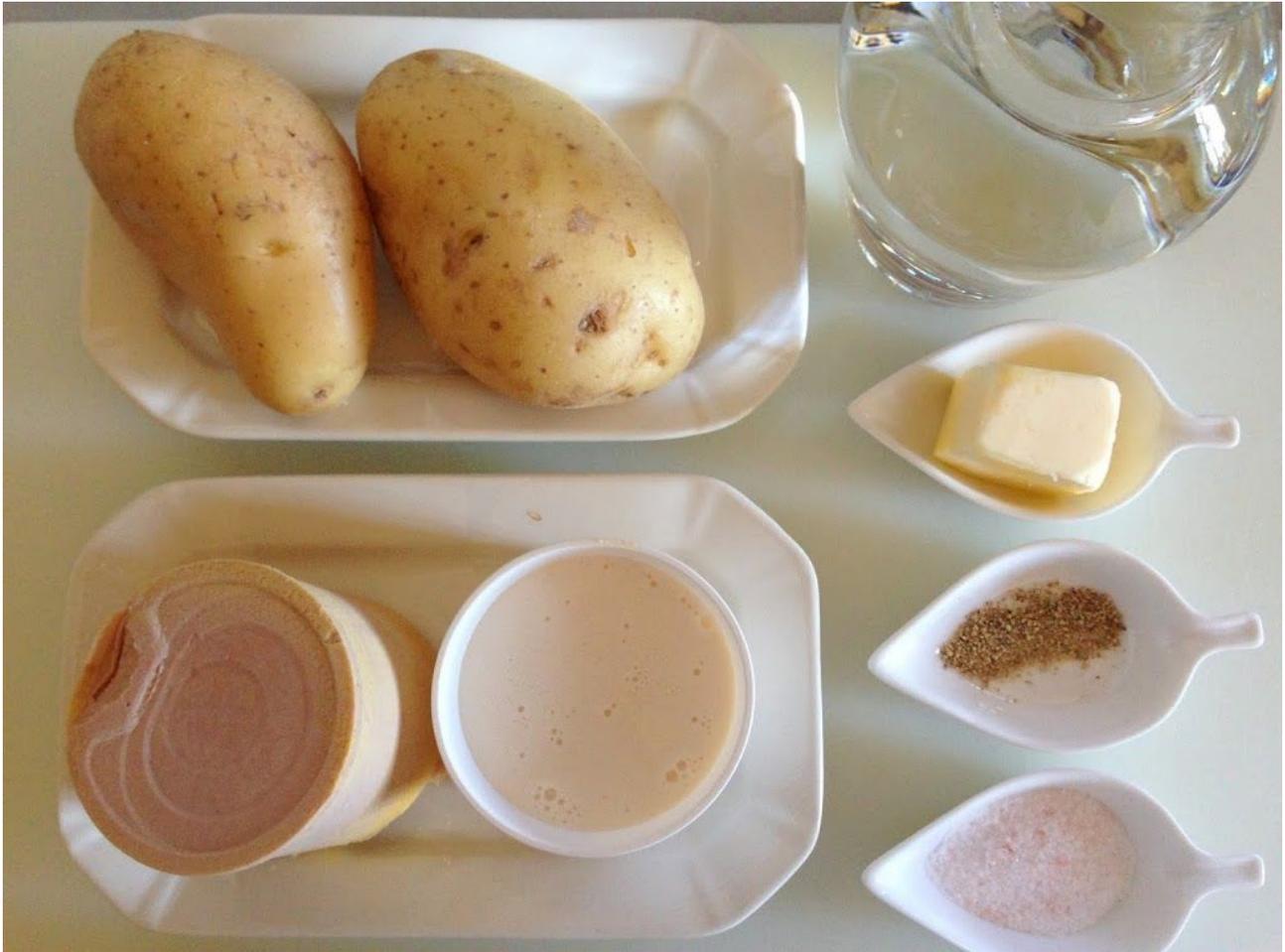
Retiramos del fuego y reservamos sin dejar que se enfríe por completo.



Lo que te sobre después de hacer esta receta, lo guardas en la nevera y lo puedes usar varios días después acompañando otras carnes.

Para la crema de Foie

- 2 Patatas Medianas.
- 200 gr. de Foie de Pato (he usado el bloque enlatado de 200gr de Foie de Lidl que está muy rico).
- 25 gr. de Mantequilla sin Sal.
- Medio Litro de Agua Mineral.
- 30 Ml. de leche Evaporada.
- 1/4 de Cucharadita de Pimienta Blanca Molida.
- 1/2 de Cucharadita de Sal del Himalaya (puedes usar sal normal).



Pelamos y cortamos las patatas en dados, las ponemos en un cazo, les añadimos la sal y la pimienta, las cubrimos con el agua y las ponemos a fuego medio-alto para cocerlas hasta que estén tiernas.

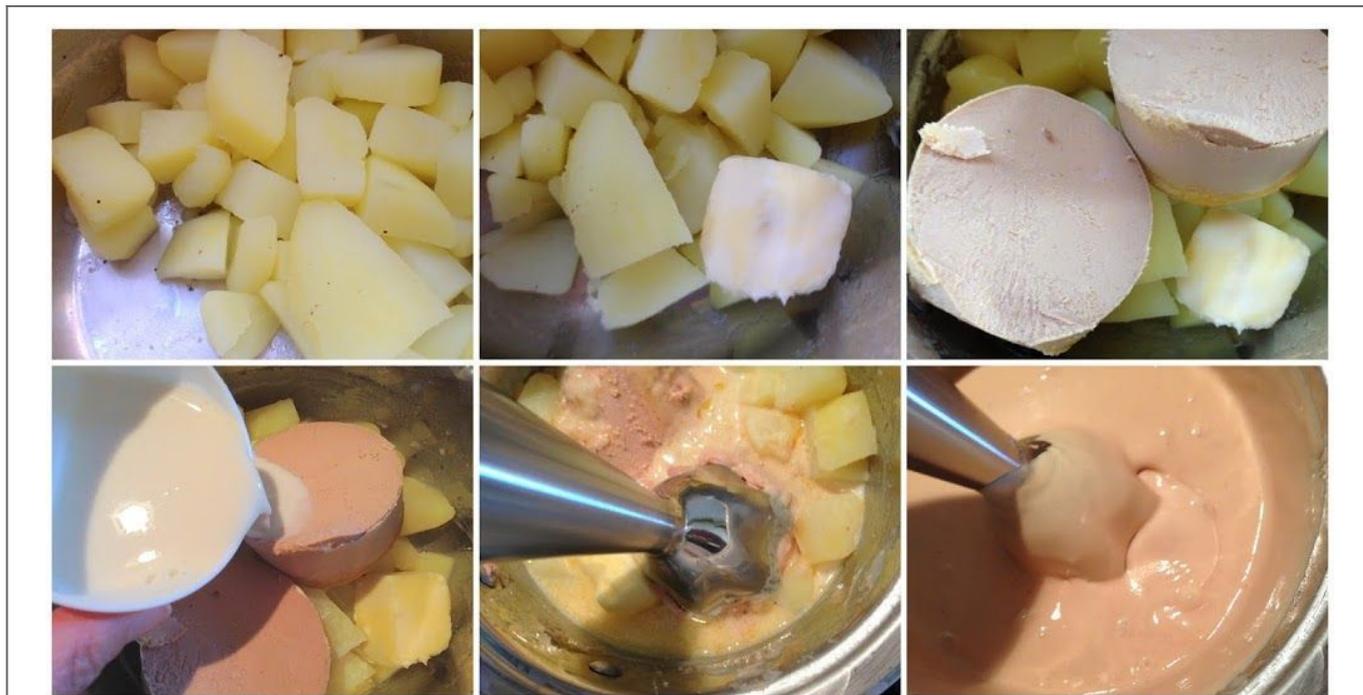
Una vez cocidas, les tiramos el agua.



Cuando estén bien escurridas les añadimos la mantequilla, el bloque de foie

cortado por la mitad y la leche evaporada.

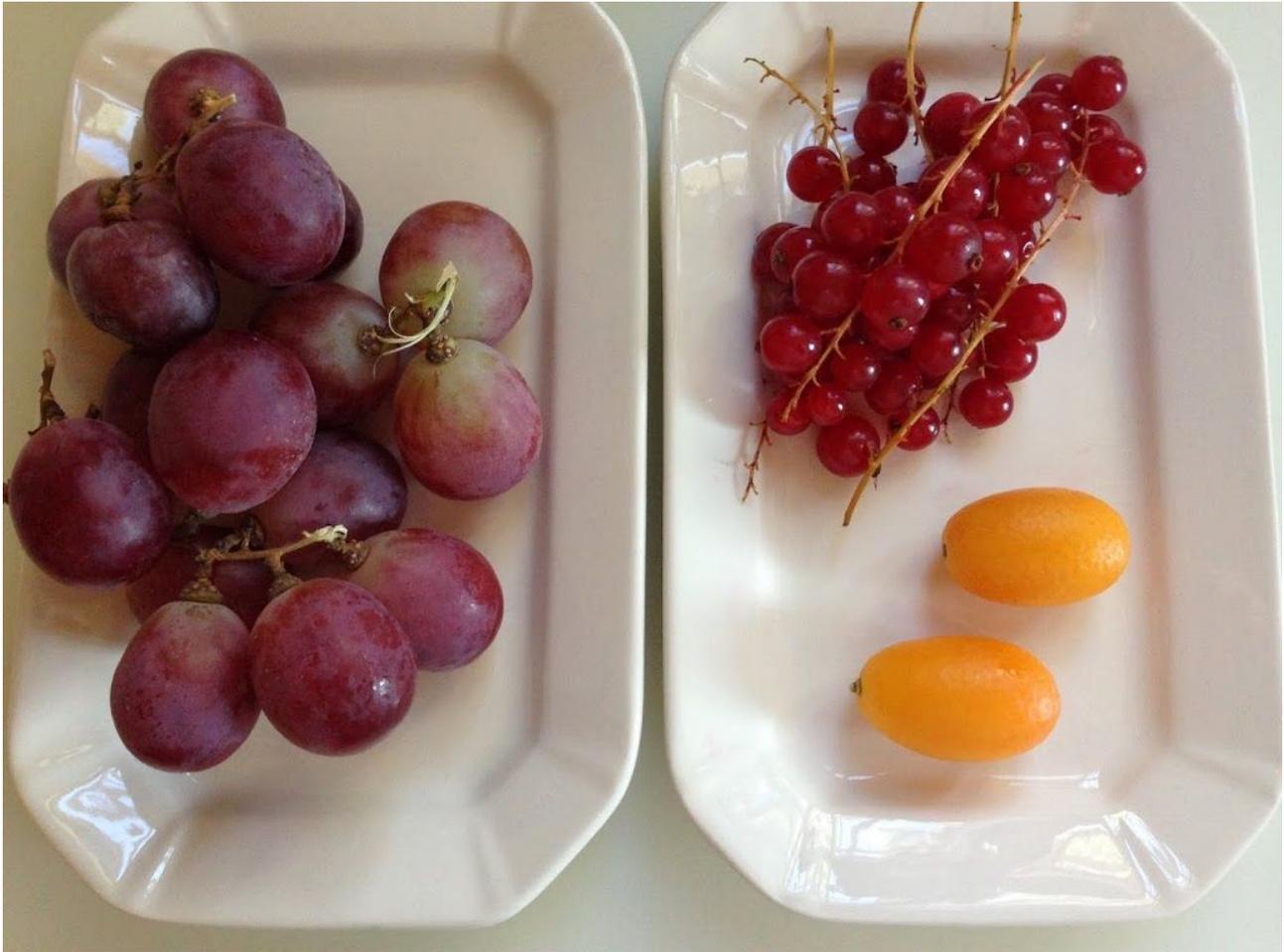
Trituramos con la batidora hasta tener una crema muy fina y reservamos sin dejar que se enfríe por completo.



Igual que la reducción, lo que te sobre de esta crema puedes guardarlo en la nevera y usarlo hasta tres días después como acompañamiento de otros platos..

Para la Guarnición

- Uvas Grandes.
- Grosellas.
- Kumkats.



Lavamos y secamos las frutas.

Los Kumkats los hacemos rodajitas (eliminamos los huesos si los tuvieran).

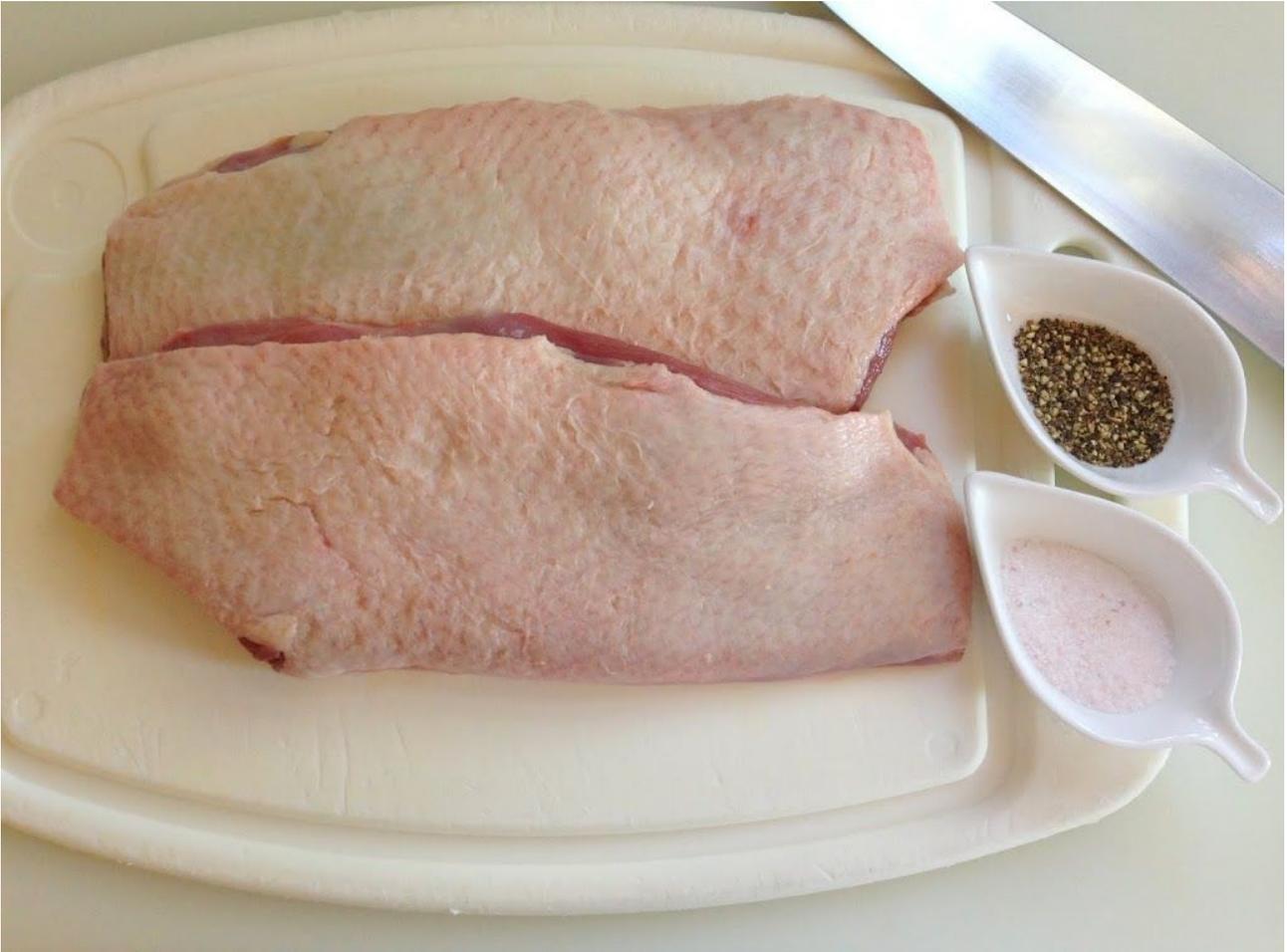
Pelamos las uvas, les quitamos las semillas y las cortamos en cuartos.

Reservamos.



Para el Magret de pato (pechugas).

- 2 Pechugas o Magrets de Pato (de venta en supermercados y Grandes superficies).
- Pimienta Negra Recién Molida.
- Media Cucharadita de Sal del Himalaya (puedes usar sal normal).



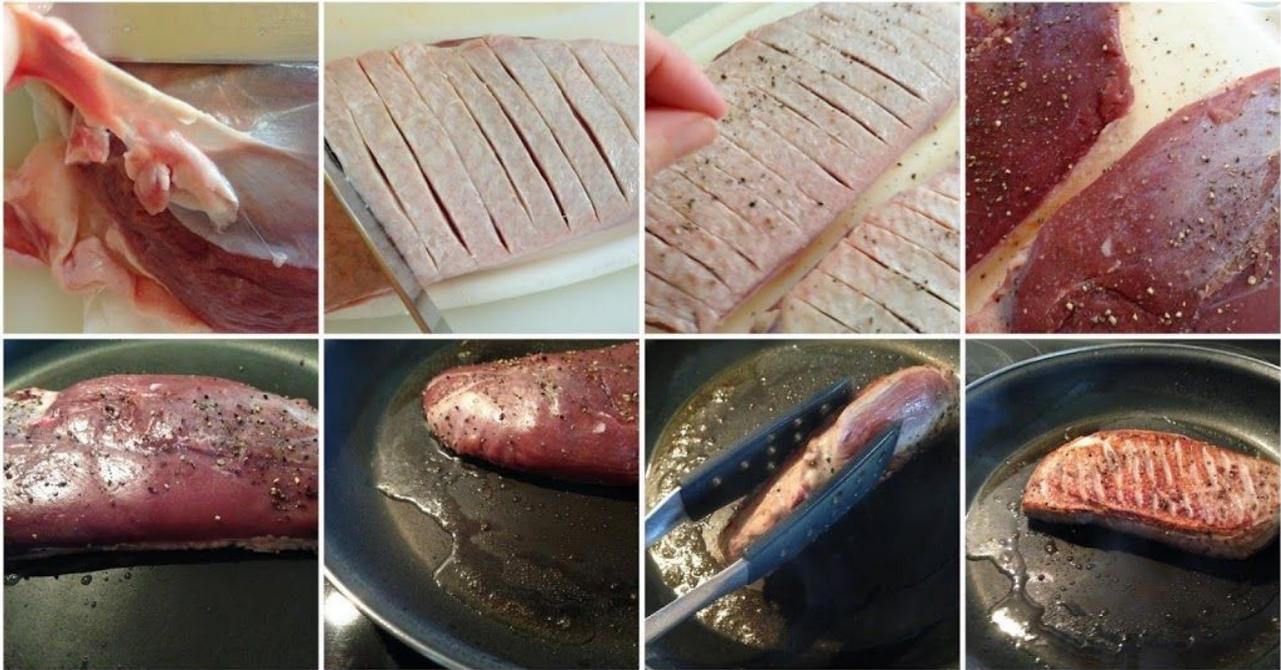
Lavamos, secamos muy bien y eliminamos de las pechugas cualquier resto de vísceras o exceso de grasa que pudieran tener, aunque suelen venir bastante limpias.

Hacemos unos cortes sobre la piel sin llegar a la carne, para que al cocinar las pechugas no se nos encojan.

Salpimentamos por las dos caras y en una sartén, a fuego fuerte, las asamos de una en una.

Primero por la parte de la piel, durante un par de minutos, bajamos un poco el fuego y damos la vuelta a la carne. Asamos otros tres minutos. Sellamos también por los laterales; un minuto por cada lado (así se quedará roja por dentro, pero si te gusta la carne más hecha la puedes saltear a fuego vivo durante medio minuto una vez que esté trinchada en lonchas).

Retiramos del fuego y pasamos a emplatar.



Para el Emplatado

- Dos Magrets de Pato Asados.
- las Frutas de la guarnición.
- la Crema de Foiè.
- La Reducción de Mistela.
- Medias porciones de Pan de Molde de Cereales tostado.
- Unas escamas de Sal Maldon (Sal en Escamas).
- Flores Secas Comestibles (del Lidl) si tienes frescas mejor.



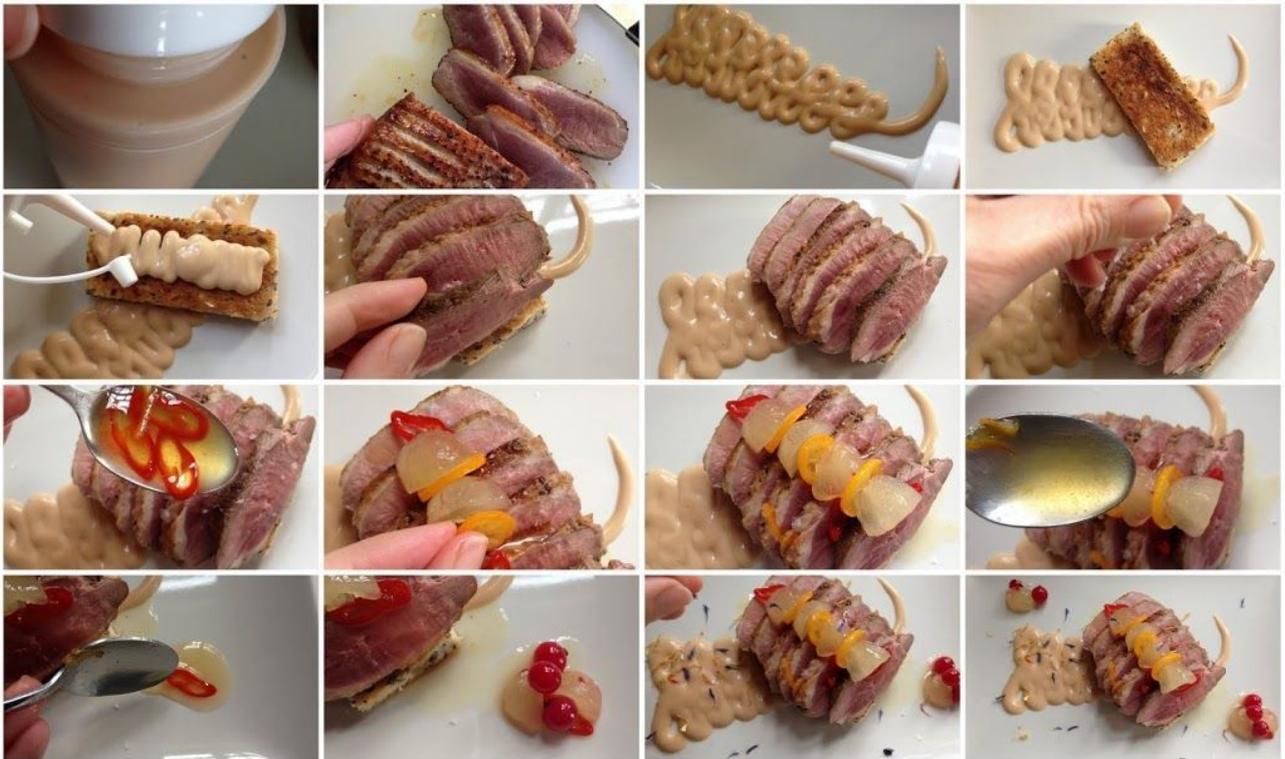
Ponemos la crema de Foie en un Biberón para poder aplicarla con más precisión. Trinchamos las pechugas en lonchitas de 1 centímetro de grosor.

Con la crema de foie hacemos un dibujo en el plato y colocamos un trozo del pan tostado como indica la foto.

Cubrimos el pan con más crema de foie y encima colocamos unas 6 lonchas de Pechuga o magret.

Espolvoreamos la carne con una pizca de sal en escamas, la regamos con una cucharadita de la reducción de mistela y colocamos sobre ella una hilera de frutas, alternando las uvas con las rodajas de kumkats.

Regamos las frutas también con otra cucharadita de reducción de mistela y ponemos un poco más en el plato sobre la que pondremos un poco más de uvas y las grosellas. Espolvoreamos con las flores secas y servimos.



Un plato delicioso y succulento como protagonista de tu mesa.









Ya sé lo que Quiero