



Ensalada de pato en confit con vinagreta de trufa negra de Aragón

Receta de José Tazueco - Jefe de cocina Saboya 21



Ingredientes

- 1 lata de Alas de Pato en Confit
 - 200 gr. de Bloc de Foie de Pato
 - 50 gr. Mermelada de Naranja
 - 100 gr. de Lechugas Variadas (radicho, loyo rojo, hoja de roble, frissé...)
 - c/s Flor de Sal
 - 50 gr. de Jamón de Pato
 - c/s Aceite Oliva Virgen Extra
- ABBAE
- c/s Vinagre de Módena
 - 10 gr. Trufa Negra (tuber melanosporum) con su jugo
 - 1 Diente de ajo
 - c/s Coñac
 - c/s Vermut
 - 1 Yema de huevo

Elaboración del plato

1. Deshuesar y trocear el pato, reservar.
2. Cortar el jamón de pato en filetes finos y disponerlos en el plato en forma circular.
3. Sobre el jamón colocar un aro de acero y rellenarlo con el foie, la mermelada escurrida, y la carne de pato, dispuesto todo en diferentes capas. Prensar y reservar.
4. Para la vinagreta poner en un bol la yema de huevo, el ajo picado, la trufa con su jugo, un chorrito de vinagre de Modena, otro de coñac y otro chorrito de vermut. Con un batidor se va emulsionando mientras añadimos el aceite en un hilo fino hasta conseguir la textura deseada.
5. En un recipiente ancho aliñar las lechugas limpias y disponerlas sobre las capas de foie, mermelada y pato.
6. Por último: hacer un cordón con la vinagreta alrededor de la ensalada, añadir un poco de flor de sal y retirar el aro para servir.



PRODUCTOS SELECCIONADOS PARA ESTA RECETA

Aceite de Oliva Virgen Extra ABBAE, aceite de arbequina ecológico, realmente atípico y que desgraciadamente es de producción limitada. Prensado en frío.

Aceto Balsámico di Módena (Acetaia Pedroni), envejecido cuidadosamente con un mínimo de 5 años con el mosto producido en las tierras italianas de Módena.

La Flor de Sal es un producto seleccionado de las viejas salinas tradicionales del Parque Natural de la Ria Formosa, Portugal.

Mermelada de Naranja Amarga (El Acebo) de producción limitada por una pequeña empresa de producción tradicional situada en las faldas de Moncayo.

Mermelada de Naranja Amarga (La Tejea) con excelentes materias primas y su dedicada elaboración, hacen que sus productos mantengan todo el sabor de los productos de antaño.

Trufa Melanosporum (Manjares de la tierra) recogida en Teruel, dentro de la zona trufera más importante de España, teniendo una tradición transmitida de generación en generación.

Bloc Foie Gras Pato (Selectos de Castilla) para la obtención de un buen hígado graso requiere mucho cuidado y saber hacer tradicional. Un producto con un 98% de hígado de pato.

Alas de Pato Confitadas (Selectos de Castilla) el confit consiste en cocinar las partes del pato en su propia grasa y conservarlas con ella. 4 unidades en cada envase.

Jamón de Pato Curado (Selectos de Castilla) la elaboración del producto es totalmente artesanal, realizando el embuche manualmente, pato a pato, con maíz en grano y esto permite a cada animal obtener el mejor hígado graso.



LOCALIZACIÓN

Restaurante SABOYA 21

976 64 35 15

www.restaurantesaboya21.com

TRAZONA (ZARAGOZA)