

Confit de pato con salsa de aceituna y vegetales

Duck confit with olive and vegetable sauce

Chef Juan txo Sánchez



Porciones: 2
Serves: 2

Tiempo de preparación: 35 min
Preparation time: 35 min

Ingredientes / Ingredients

2	Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)	Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)	PGI 	Francia/ France 
75g	Jamonilla	Canned ham		Dinamarca/ Denmark 
1 frasco/ 1 jar	Habitas	Broad beans		España/ Spain 
80g	Pasta Fusilli orgánica	Organic fusilli pasta		Italia/ Italy 
1 tarro/ 1 jar	Tapenade de aceitunas verdes	Green olive tapenade		Francia/ France 
150ml	Vino Porto / Port / vinho do Porto / Port Wine / vin de Porto / Oporto / Portvin / Portwein / Portwijn	Port DOP	PDO 	Portugal 
75g	Pimientos del piquillo confitados	Candied piquillo peppers		
1 frasco/ 1 jar	Espárragos	Asparagus		
1 frasco/ 1 jar	Alcachofas	Artichokes heart		
10g	Tomillo fresco	Fresh thyme		
2g	Brotes chicharo	Pea sprouts		
	Sal y pimienta negra chica entera	Salt and whole black peppercorns		

Procedimiento / Preparation

01	Cocemos la pasta fusilli en agua con sal por 12 minutos, colamos, enfriamos y reservamos.	Cook the fusilli pasta in salted water for 12 minutes, strain, cool and set aside.
02	Entibiamos la lata de confit de pato para licuar la grasa y poder sacar enteras las piezas.	Warm the can of duck confit to liquefy the fat and remove the whole pieces.
03	Una vez escurridas, las colocamos en charola y metemos al horno hasta dorar la piel.	Once drained, place the duck pieces in a tray and put in the oven and cook until the skin is golden brown.
04	Reducimos el Oporto hasta tener consistencia de jarabe ligero.	Reduce the Port until it has a light syrup consistency.
05	Sacamos lo pimientos del piquillo los abrimos y en el centro de un plato los colocamos formando un círculo.	Take the piquillo peppers and place them in the center of the plate forming a circle.
06	Colocamos el pato encima y reservamos en caliente.	Place the duck on top and set aside while still hot.
07	Aparte salteamos ligeramente las alcachofas, la jamonilla cortada en dados de 1 cm, los espárragos, las habitas y reservamos.	Next, cut the ham into 1cm cubes. Lightly sauté the artichokes, ham, asparagus and broad beans and set aside.
08	Diluimos la tapenade con un poco de agua o caldo hasta consistencia de salsa y salseamos la parte del plato que no tiene nada.	Dilute the tapenade with a little water or broth until it reaches a sauce-like consistency and drizzle it over the empty part of the plate.
09	Colocamos encima de la tapenade las habitas, fusilli, los dados de jamonilla, espárragos y corazones de alcachofa.	Place the broad beans, fusilli, ham, asparagus and artichoke hearts on top of the tapenade.
10	Distribuimos armónicamente todo esto encima.	Neatly arrange everything on top.
11	Salseamos el pato con el Oporto.	Pour the Port over the duck.
12	Espolvoreamos con la pimienta negra chica machacada y decoramos con el tomillo y los brotes de chicharo.	Sprinkle with crushed black pepper and garnish with thyme and pea sprouts.

Sistemas de Calidad de la UE / EU Quality Schemes



Denominación de origen protegida (DOP)

Los productos de esta categoría tienen vínculos claros e indiscutibles con el lugar en el que se producen. Esto significa que todos los aspectos de la producción, la preparación y el procesamiento ocurren en la región de origen específica.

Protected designation of origin (PDO)

Products under this category have clear and indisputable links to the place in which they are produced. This means that all aspects of production, preparation and processing take place in the specific region of origin.



Indicación geográfica protegida (IGP)

Esta etiqueta especifica la relación entre la región y el nombre del producto. Parte de la producción (al menos una etapa) se da en la región para calificar.

Protected geographical indication (PGI)

This label specifies a relationship between the region and name of the product. Part of the production (at least one stage) takes place in the region in order to qualify.



Logotipo ecológico

Esta etiqueta garantiza que los productos certificados como orgánicos han cumplido con condiciones estrictas sobre la producción, procesamiento, transporte y almacenamiento, con un impacto ambiental limitado. Fomenta el uso responsable de la energía y los recursos naturales; el mantenimiento de la biodiversidad y un alto nivel de bienestar animal.

Organic logo

This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored, with a limited environmental impact. It encourages responsible use of energy and natural resources; maintenance of biodiversity and a high standard of animal welfare.



UNIÓN EUROPEA

