

ENSALADA DE PATO CON NARANJA

INGREDIENTES: 4 PERSONAS

- 1 bolsa canónigos.
- 1/2 jamón de pato.
- 100 g. de mi-cuit.
- AOVE
- 6 naranjas.
- Azúcar.
- Sal.
- Vinagre de Módena.



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACIÓN



ELABORACION DE LA VINAGRETA:

- En un cazo se deposita el zumo de una naranja con azúcar y se reduce hasta que quede la mitad.
- Atemperado, se mezcla con el aceite de oliva, la sal y el vinagre de Módena (de éste, en baja proporción toda vez que ya tiene el ácido de la naranja).



ELABORACION DE LA CREMA DE NARANJA AMARGA:

- En una cazuela se introducen dos naranjas enteras, azúcar y agua.
- Se programa una cocción de 20-25 minutos hasta que estén blandas.
- Se introduce las dos naranjas en la Termomix y se trituran.
- Se le añadirá el líquido de la cocción, hasta alcanzar la textura de crema o puré.
- Se pasa por un chino y el puré-crema se introduce en un biberón y se reserva.



ELABORACIÓN DEL MICUIT DE PATO

Abrir los lóbulos del hígado y desnervarlos:

- primero hay que quitar una vena grande que atraviesa toda la masa y luego las laterales y epitelios.
- Una vez desnervado, se deshace con las manos.
- Se le añade dentro de un bol la sal, la pimienta, el brandy y el oporto.
- Con papel film se hace un paquete caramelo, y se aprietan los extremos
- Se le deja reposar 24 horas en la nevera
- Pasadas las 24 horas, se precalienta el horno a 150 °C , con una fuente con agua hirviendo, para meter la terrina al baño María.





G) La cocción dura, para 750 gr. de peso, 25 minutos (esto es para un micuit, hay quien le guste más hecho y lo tiene que dejar más tiempo);

H) Se saca y en cuanto se enfríe, se mete en la nevera pudiendo servirse pasadas las 48 horas.

PRESENTACIÓN DEL PLATO:

En la base del plato, se depositan los canónigos aliñados con la vinagreta de naranja.

Encima, 3 gajos de naranja en crudo (sin epitelios) y sobrepuestas 3-4 laminas de jamón de pato previamente laminado con un cortafiambres.

Con el biberón se trazan unos puntitos de naranja amarga para adornar el plato.

Por último, coronando la ensalada, las virutas de foie, también laminadas con el cortafiambres.



VINO TINTO BAIGORRI DE GARAGE 2009

El vino tinto Baigorri de Garage 2009 es elaborada con 100% uva Tempranillo perteneciendo a la D.O. Calificada Rioja.

El vino tinto Baigorri de Garage 2009 es elaborado con viñas muy viejas de escasa producción. Regularmente todas las barricas son controladas por el personal del laboratorio, siendo un panel de cata el que decide cuanto tiempo pasa el Baigorri Garage en barrica.

Las características singulares de la uva, el proceso de elaboración, hace de este vino de producción muy limitada incluso dependiendo del año...Vino exclusivo de Bodegas Baigorri.

Servir este vino a una temperatura entre 16º y 18º, antes de ser servido es recomendable decantarlo.

MARIDAJE DEL VINO TINTO BAIGORRI DE GARAGE 2009:

Está especialmente recomendado para postres, pero acompaña también a cocidos, carnes, verduras a la plancha..

NOTA DE CATA VINO TINTO BAIGORRI DE GARAGE 2009:

Vista: En vista se presenta color Picota intenso.

Nariz: En nariz se presenta con aromas a fruta compotada, hierbas aromáticas, higo y pan.

Boca: En boca se presenta redondo y sabroso, equilibrio de taninos de la madera de roble francés y la propia uva.

Postgusto largo y persistente.

Graduación Alcohólica de El Vino Tinto Baigorri de Garage 2009: 14.00 grados