

Producto: Arroz y Pato
Iniciativas: Molí de Rafelet y Granja Luisiana
Cocinero: Marc Gascons

Continúa en la página siguiente

Arroz seco "del Molí d'en Rafelet"
 y Pato "Coll Verd" Luisiana del
 Delta de l'Ebre.

Ingredientes para 4 personas:

- ✓ 400 gramos arroz bomba "Molí d'en Rafelet"
- ✓ 1 pato salvaje Coll Verd Luisiana
- ✓ 80 gramos de sofrito
- ✓ 60 gramos de picada
- ✓ 1'8 litros de caldo de pato
- ✓ 200 gramos de setas pequeñas de temporada
- ✓ 300 gramos de hígado de pato Mulard Luisiana
- ✓ 100 gramos puré de tупinambur
- ✓ 6 cl de jugo de pato
- ✓ micromezclum



Elaboración del Arroz:

- 1) Cortaremos los muslos de "Coll Verd" a trozos de 50 gr con hueso.
- 2) Sofreiremos en una paella de arroz para 6 personas, los muslos salpimentados con aceite de oliva.
- 3) Añadimos las setas limpias y seguimos salteando.
- 4) Añadimos el arroz, la picada, el sofrito y dejamos sofreir bien.
- 5) Mojamos con el caldo de pato caliente y levantamos el herbor.
- 6) Dejamos reducir al fuego durante 6' y acabamos al horno durante 5' más. Probar de sal.
- 7) El arroz tiene que quedar seco y un poco "socarrat" o pegado, sin quemar-se.

Elaboración del Pato:

- 1) Separamos los muslos y las pechugas del pato con el hueso en cada una de ellas (utilizaremos los muslos para la elaboración del arroz.)
- 2) Asaremos en una sartén con aceite y salpimentadas, las pechugas de "Coll Verd" enteras con hueso por la parte de la carne.
- 3) Una vez ha cogido color, envasaremos al vacío y coceremos al vapor a 65° y a una T° de corazón de producto de 58°.
- 4) Una vez llegada esta T°, enfriaremos rápidamente con agua y hielo para parar la cocción. Reservamos.
- 5) Al momento de elaborar el arroz atemperemos al vapor a 60° las pechugas de "Coll Verd" envasadas al vacío. Una vez calientes filetearemos las pechugas i marcaremos por la parte de la grasa en una sartén o brasa. Filetearemos a escalopos de ½ cm al momento del pase.

Producto: Arroz y Pato

Iniciativas: Molí de Rafelet y Granja Luisiana

Cocinero: Marc Gascons

Viene de la página anterior

**Arroz seco "del Molí d'en Rafelet"
y Pato "Coll Verd" Luisiana del
Delta de l'Ebre.**

Ingredientes para el sofrito:

- ✓ 2 kg de tomate maduro
- ✓ 1.5 kg de cebolla roja de Figueres
- ✓ 1 cabeza de ajo
- ✓ 0.5 l de aceite de oliva 0'4°

Ingredientes para la picada:

- ✓ ¼ cabeza de ajo
- ✓ 100 gramos de almendras tostadas
- ✓ perejil
- ✓ 0,1 litro de aceite de girasol

Ingredientes para el caldo de pato

- ✓ 4 kg de huesos de pato
- ✓ 1 bresa de verduras
- ✓ 0.2 litros de vino rancio
- ✓ tomillo y romero



Elaboración del Hígado de pato Mulard:

- 1) Cortaremos dados de 30 gr de hígado de pato.
- 2) Marcaremos a la plancha el hígado salpimentado hasta que coja un color dorado por cada lado. Daremos un toque de horno a 180° durante 1 min. Desgrasar con papel absorbente.

Elaboración del Sofrito:

- 1) Picaremos la cebolla muy pequeña y ponemos a sofreir con al aceite de oliva.
- 2) Incorporamos la cabeza de ajos abierta por la mitad, el laurel, una pizca de sal y la pimienta en grano.
- 3) Sofreimos y nos ayudamos con un poco de agua para que se funda. Dejamos sofreir lentamente durante 2 h.
- 4) Una vez ha cogido color, incorporamos el tomate picado sin semillas ni piel y dejamos sofreir durante 1h 30' más. Escurrir de aceite y reservamos.

Elaboración de la Picada:

- 1) Pelamos los ajos, las almendras, deshojamos el perejil y lo trituramos todo junto con el aceite. Reservar.

Elaboración del Caldo de pato:

- 1) Tostamos los huesos de pato al horno hasta que adquieran un color rubio, sin quemar-se para que no amargue.
- 2) Sofreimos las verduras, incorporamos los huesos tostados, desglasamos con vino rancio, evaporamos y mojamos con agua fría hasta cubrir.
- 3) Levantamos el hervor, despumamos y dejamos cocer durante 4 horas. Colamos y reservamos.

Producto: Arroz y Pato
Iniciativas: Molí de Rafelet y Granja Luisiana
Cocinero: Marc Gascons

Viene de la página anterior

**Arroz seco "del Molí d'en Rafelet"
 y Pato "Coll Verd" Luisiana del
 Delta de l'Ebre.**

Ingredientes para el jugo de pato y setas:

- ✓ 0'5 l de caldo de pato
- ✓ 300 gramos de setas de temporada
- ✓ aceite de oliva 0'4°

Ingredientes para el puré de tupinambur:

- ✓ 0'5 kg de tupinambur
- ✓ 0'8 l de aceite de oliva virgen extra
- ✓ sal y pimienta



Elaboración del jugo de pato con setas:

- 1) Reducimos $\frac{3}{4}$ partes el jugo de pato.
- 2) Salteamos las setas con aceite
- 3) Incorporamos en el jugo reducido

Elaboración del Puré de tupinambur:

- 1) Lavamos el tupinambur, lo pelamos y ponemos a hervir con agua y sal durante 10 min.
- 2) Ecurrimos y pasamos por la termomix con el aceite.
- 3) Ponemos a punto de sal y reservamos.

Acabado y presentación:

- 1) En un plato llano, montamos en un molde rectangular de 10x5 con el arroz seco sin presionar.
- 2) Encima colocamos las láminas de pato escalopadas y aliñadas con sal gruesa y jugo de pato.
- 3) A un extremo el trozo de foie gras, salseamos con el jugo de pato y una quenelle de puré de tupinambur
- 4) Unas hojitas de micromezclum