



MAGRET DE PATO CON PICADILLO

INGREDIENTES

1 magret de pato

• **PARA EL PICADILLO** •

Cebolla
Zanahoria
Pimiento rojo
Pimiento verde
Tomate
Zumo y ralladura de limón
Orégano

• **ADEMÁS** •

Patatas
Romero
Tomillo
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
Perejil

ELABORACIÓN

Sazona el magret de pato en un litro de agua fría con 100 g de sal durante unos 20 minutos. Después, saca el magret, sécalo y marca por el lado de la piel. Dora a fuego medio en una sartén con una rama de romero y otra de tomillo durante unos 15 minutos, hasta que quede muy crujiente. Retira la grasa, dale la vuelta al magret y dóralo a fuego fuerte durante 2 minutos. Saca del fuego y deja reposar durante 5 minutos antes de cortar.

Para la pipirrana, pica los pimientos verde y rojo, el tomate, la zanahoria y la cebolla. Marina los ingredientes en un bote con sal, aceite de oliva virgen extra, zumo y ralladura de limón y pimienta negra durante 1 hora. Agita bien antes de usar.

Mientras tanto, utiliza una mandolina para cortar unas finas láminas de patata y haz cortes en bastoncitos muy finos. Fríe las patatas paja en aceite caliente hasta que estén doradas y crujientes.

Corta el magret en finas láminas, cúbre las con la pipirrana y termina con las patatas paja por encima.



ARROZ CON LECHE CAMELIZADO CON FRESA

INGREDIENTES

• PARA EL ARROZ CON LECHE •

- 1,3 l de leche fresca
- 120 g de arroz de grano redondo
- 240 g de agua
- Sal
- 120 g de azúcar
- 60 g de mantequilla
- 1 vainilla
- Ralladura de limón
- 1 rama de canela

• PARA LA FRUTA •

- Fresas
- Albaricoques
- Zumo de 1 limón
- 1 toque de canela molida
- 1 cucharada de azúcar

ELABORACIÓN

Infusiona la leche con canela, vainilla y ralladura de limón. Cuela la mezcla para eliminar las especias. Mientras tanto, hierva el arroz con agua y sal hasta que el líquido se evapore y el grano se rompa. Agrega la leche infusionada al arroz y cocina a fuego medio durante unos 80 minutos, removiendo constantemente para evitar que se pegue y asegurando que quede una crema de arroz espesa.

Añade la mantequilla y el azúcar, y continúa cocinando durante 10 minutos más. Deja enfriar durante un mínimo de 4 horas.

En unos cuencos, mezcla las fresas y los albaricoques picados y déjalos marinar durante una hora con canela, zumo de limón y azúcar.

Para servir, coloca una base de fruta marinada en los cuencos, cubre con el arroz con leche y carameliza la superficie con una pala o un soplete justo antes de presentar.