

## Receta ganadora del concurso

#FoieGrasEspañol



### Ingredientes:



Medio magret  
de pato



Manzana  
granny Smith



100 gr de  
calabaza hervida



Brotos tiernos  
para decorar

### Preparación:

- 1** Puré de calabaza: cortamos la calabaza en dados pequeños y la hervimos unos 20 minutos. La pasamos por la batidora, añadimos sal y pimienta al gusto y 10 gr de mantequilla y lo reservamos.
- 2** Cebolla a la llama: sopleteamos la cebolla con aceite de oliva.
- 3** Crujiente de azafrán: mezclamos 80 gr de agua, 10 gr de harina y 30 gr de aceite girasol con la turmix (el agua caliente pero que no hierva) y añadimos tres cucharadas en un vaso. En una sartén antiadherente, lo agregamos hasta que se deshidrate y quede la malla crujiente.
- 4** Esferas de manzana: con un sacabocados sacamos las bolas, las ponemos en una bolsa de vacío con 100 de ml de zumo (vacío al 100%).
- 5** Magret de Pato: le hacemos incisiones por la parte de la grasa al magret, calentamos a fuego fuerte la sartén sin aceite y posamos en la sartén el magret por la parte de la grasa hasta dorarla. Repetimos por la otra parte, brevemente. Ahora al horno, precalentado a 60-70°C en una bandeja tapado con papel de plata hasta servir (al punto óptimo para cada persona).
- 6** Salsa de chalota al vino dulce: con una parte de la grasa sobrante del magret, sofreímos 4 chalotas picadas finas (con esto conseguiremos dar un plus de sabor a nuestra salsa). Seguidamente añadimos 100 ml de vino dulce y lo reducimos hasta que se evapore el alcohol. A continuación, le añadimos 4 cucharadas de café concentrado de caldo de carne y le añadimos una cucharada de harina para espesar la salsa.
- 7** ¡Emplatamos y listo para disfrutar!

