

MAGRET DE PATO A LA ARCILLA, SOBRE UN COMPUESTO BIODINÁMICO DE REMOLACHA, ARROP DE SAUCE, RAÍCES Y FLORES SILVESTRES

PARA EL MAGRET DE PATO A LA ARCILLA

Ingredientes:

1 magret de pato fresco
500 gr. de arcilla
Hojas frescas de higuera

Elaboración:

Pulir el magret del exceso de grasa, salpimentar y tapar la parte de la carne con las hojas de higuera. Por encima del magret y las hojas hacer una capa de arcilla, como si fuera un rebozado, poner en la brasa por encima del fuego, sin que lo toque durante 10 minutos.

PARA EL COMPUESTO BIODINÁMICO

Ingredientes:

2 remolachas
5 gr. de sal
2 gr. de pimienta
1 cucharada de canela
Infusión de salvia
Tomillo
Orégano
Ortigas
Semillas de salvia
1 cucharada de mostaza natural en grano

Elaboración:

Licuar las remolachas y aprovechar la parte sólida, solo añadiremos la mitad del jugo de las remolachas, junto con el resto de ingredientes. Lo ponemos en un recipiente de cerámica o vidrio, no utilizar ni recipientes de plástico ni inox. A partir del séptimo día se puede consumir.

PARA EL ARROP DE SAUCE

Ingredientes:

250 gr. de fruto de sauce
25 gr. de azúcar moreno
5 gr. de kuzu

Elaboración:

Hervir el fruto del sauce con su propio jugo y el azúcar moreno. Una vez cocida ligar con el kuzu.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

En un plato poner unas raíces cocidas, una cucharada de arrop de sauce, una base de compuesto biodinámico de remolacha y encima el magret de pato que habremos limpiado y laminado. Lo pintamos todo con reducción de su jugo.

Terminaremos el plato con flores silvestres y unos puntos de puré de tubérculos.