

RECETAS

# AJOBLANCO DE NUECES Y MAGRET DE PATO



TIEMPO REALIZACIÓN  
45 min.

Nº COMENSALES  
2 Personas.

FRUTOS SECOS

· Nueces naturales

VER VIDEO

En colaboración con:



## INGREDIENTES

- ✓ 490 ml de agua.
- ✓ 240 gr aceite.
- ✓ 350 gr de nueces.
- ✓ 1 sobre de azafrán.
- ✓ 80 gr de harina.

- ✓ 250 ml de fondo blanco.
- ✓ 80 gr de miga de pan.
- ✓ 80 gr de aceite de oliva virgen extra.
- ✓ 2 ud dientes de ajo.
- ✓ 15 ml de vinagre blanco.

- ✓ c/s de pimienta blanca y sal.
- ✓ 100 gr de azúcar.
- ✓ 150 gr de isomalt.
- ✓ 50 ml de aove.
- ✓ 1 magret de pato.



## ELABORACIÓN

### Para la teja de azafrán y nueces

- ✓ 120 gr de agua.
- ✓ 240 gr aceite.

- ✓ 100 gr de nueces.
- ✓ 1 sobre de azafrán.

- ✓ 80 gr de harina.

1. Triturar las nueces con el agua, colar por una estameña.
2. Mezclar el agua de nueces, con el aceite, la harina y el azafrán hasta homogeneizar.
3. Regar en una sartén antiadherente bien caliente un poco de la mezcla hasta cubrir el fondo.
4. Retirar cuando coagule la teja y veamos que haya creado un mosaico agujereado.

### Para el ajo blanco de nueces

- ✓ 370 ml de agua mineral.
- ✓ 250 ml de fondo blanco.
- ✓ 150 gramos de nueces.

- ✓ 80 gramos de miga de pan.
- ✓ 80 gramos de aceite de oliva virgen extra.

- ✓ 2 ud dientes de ajo.
- ✓ 15 ml de vinagre blanco c/s de pimienta blanca y sal.

1. Mezclar el agua, el fondo, las nueces, la miga de pan y el ajo y dejar macerar en cámara durante 24 horas.
2. Triturar la mezcla hasta obtener una sopa cremosa, incorporar y homogeneizar con el aceite y el vinagre.
3. Rectificar el sazónamiento.

### Para los encapsulados de nueces

- ✓ 100 gr de nueces.
- ✓ 100 gr de azúcar.

- ✓ 150 gr de isomalt.

- ✓ 50 ml de aove.

1. Garrapiñar las nueces con azúcar.
2. Triturar la mezcla hasta obtener una pasta.
3. Agregar a la pasta un poco de aove para aligerar la textura.
4. Fundir el isomalt y con ayuda de una boquilla crear las cápsulas de nueces.

### Para el magret de pato

- ✓ 1 magret de pato.

- ✓ c/s de sal y pimienta.

1. Marcar por la parte de la grasa hasta dorar, voltear y sellar la pieza completamente.
2. Hornear durante 6 minutos a 180°C, dejar reposar y trinchar.

### Para el emplatado

1. Disponer en un plato hondo el ajo blanco de nueces.
2. En el centro poner 3 lonchas de magret de pato.
3. Disponer la teja de azafrán apoyada entre el plato y el magret.
4. Añadir de forma decorativa los encapsulados de nuez.