

CONFIT DE PATO DE CASCAJARES, RISOTTO DE TRIGO CON BOLETUS DE SORIA Y SALSA DE FRAMBUESAS

INGREDIENTES:

1 bolsa de confit
50gr de trigo tierno
20gr de boletus
Jugo de carne
50gr de frambuesas
Hierbas para decorar
Caldo de ave 1/2 l
Queso parmesano
Mantequilla

PROCEDIMIENTO:

Calentamos el confit y con cuidado le retiramos la piel.
Lo deshuesamos y desmenuzamos y lo metemos en un molde rectangular, colocamos la piel y le ponemos encima para que se compacte.
Cocemos el trigo en la mitad del caldo de ave, añadimos los boletus y cuando esté cocido el queso y la mantequilla.
con el caldo restante añadimos las frambuesas y trituramos.
Marcamos el confit en una sartén y calentamos en el horno 4'.

PRESENTACIÓN

En un plato hondo ponemos el risotto encima el confit, la salsa, los brotes y flores para decorar.

