

MAGRET DE PATO CON MAÍZ EN TEXTURA, FRUTOS ROJOS Y REMOLACHA

Chef Rubén Príncipe
Restaurante Insólito Novotel & Ibis Style Madrid City

Inspirado en el programa de Solo, con ella y contra ella
(Nueveochenta Aerial Dance Company)
19 y 20 de agosto



MAGRET DE PATO CON MAÍZ EN TEXTURA, FRUTOS ROJOS Y REMOLACHA

Chef Rubén Príncipe
Restaurante Insólito Novotel & Ibis Style Madrid City

Ingredientes (2 PAX.)

1 magret de pato
300 gr. de maíz dulce
60 gr. de maíz liofilizado
30 gr. de remolacha cocida en dados
35 cl. de agua
Sal y pimienta
100 gr. de frambuesa y mora
50 gr. de azúcar



Tatú una imagen

Solo, con ella y contra ella,
Nueveochenta Aerial Dance Company

Elaboración

Para el puré de maíz:

Poner a cocer el maíz junto con el agua. Triturar, colar y reservar.

Para el culís de frutos rojos:

Dejar el fruto rojo con el azúcar 24 h a temperatura ambiente. Obtener el jugo y reducirlo hasta conseguir la textura de culís. Reservar los frutos rojos para el acabado.

Emplatado

Cincelar el magret y cocinar a la plancha previamente salpimentando hasta dorar bien la grasa, dar la vuelta y terminar de cocinar por el lado de la carne.

Disponemos el puré y encima de este el maíz liofilizado y los dados de remolacha. Terminamos con un poco del culís, los frutos rojos y brotes tiernos.