



Confit de pato (para 2 personas)

INGREDIENTES

Para el Confit de Pato

- 2 muslos de confit de pato desmechado
- ½ Cebolla morada en brunoise
- 1 diente de ajo picadito
- 2 cdtas de grasa de Pato

Para el puré de papas

- 3 papas peladas
- 2 cdas de mantequilla
- ¼ taza de crema de leche
- Nuez moscada al gusto
- 3 cdas de queso parmesano
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Hierve las papas hasta que estén blanditas, haz un puré con ellas y agrega mantequilla, crema de leche, parmesano, nuez moscada, sal y pimienta. Reserva.

En un sartén, agrega la grasa de pato y duerme la cebolla, luego agrega el pato desmechado y por último el perejil.

Sirve una capa de puré, una de pato y termina con otra de puré.

Adorna con perejil.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve