NESPRESSO | RECIPES

PECHUGA DE PATO CON UNA FINA TARTA DE ENDIBIAS CARAMELIZADAS Y PURÉ DE CEREZAS

30 tiempo Difícil

¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

- Estire la masa de hojaldre de 40cm x 15cm, y suavemente haga en esta pequeños agujeros con el tenedor
- Colóquelo sobre una hoja de papel mantequilla, deslícelo sobre una bandeja para hornear y llévelo al refrigerador para enfriar
- Mientras tanto, corte las cabezas de endibia por la mitad en sentido longitudinal, marque el extremo de la raíz en modo Criss Cross y deje a un lado
- Ponga un sartén grande de base pesada a fuego medio, deje durante dos minutos, añada el aceite vegetal y un poco de sal
- Agregue la endibia con la superficie plana hacia abajo y cocine hasta que haya alcanzado un color dorado en la parte inferior
- Gire la endibia, añada la mantequilla, espolvoree la superficie superior con el azúcar demerara y los granos molidos de su *Cosi Nespresso*, y deje que la parte inferior adopte color por un minuto o dos
- Gire la endibia nuevamente, y cocine por uno o dos minutos más. A continuación, vierta el jugo de naranja y cocine hasta que quede con consistencia de jarabe
- Retire las endibias y déjelas enfriar, reservando el jugo de mantequilla del sartén
- Coloque las mitades de endibias cuidadosa y perfectamente sobre las masas, y déjelas de lado hasta que las vuelva a necesitar
- Coloque el azúcar en polvo en un sartén de base pesada a fuego alto, y cocine hasta que se haya alcanzado un delicioso caramelo dorado
- Añada el vinagre, lleve a punto de hervor, deje durante 30 segundos y añada las cerezas
- Cocine hasta que las cerezas hayan perdido todo su jugo y el exceso de humedad se haya evaporado
- Debe drenar las cerezas con un colador y luego licuarlas hasta obtener un puré suave. Deje a un lado
- Reserve los jugos
- PARA SERVIR Coloque la tarta en un horno precalentado a 200 ° C y hornee durante 20 minutos o hasta lograr un color dorado y la masa

MATERIALES

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

5 Pechugas De Pato Grandes

5 Endibias Grandes

300g Masa Hojaldre De Mantequilla

25 G De Mantequilla Sin Sal

300 Ml Jugo De Naranja

50g Azúcar Demerera

50ml Aceite Vegetal

20g Granos Molidos De *Cosi Nespresso*

500g De Cerezas, Sin Cuesco

100 Ml De Caldo De Pollo

100 G De Azúcar Flor

50 ml de vinagre de Cabernet Sauvignon

INSPIRACIONES

quebradiza

- Retire del horno, y utilice una brocha de pastelería para glasear las endivias con algunos de los jugos de mantequilla que quedaron en el recipiente en el que fueron caramelizadas
- Deje en un lugar cálido y encienda el horno a 160ºC
- Marque la piel de la pechuga de pato con un cuchillo afilado, asegurándose de no llegar muy profundo o a penetrar la carne
- Espolvoree la superficie del sartén grande con sal, agregue las pechugas de pato con la piel hacia abajo y coloque a fuego medio
- Cocine hasta que la piel adquiera un color dorado, removiendo el exceso de grasa, si es necesario
- Traslade el sartén al horno y cocine las pechugas durante 8 minutos
- Retire del horno, y saque las pechugas de pato del sartén. Remueva el exceso de grasa, agregue el caldo de pollo al sartén junto con los jugos de cereza y reduzca hasta obtener una salsa de consistencia apta para cubrir. Deje a un lado
- Caliente el puré de cerezas
- Corte el pato en rodajas finas, y la tarta en 10 rodajas. Servir en platos pre calentados con puré de cerezas y salsa
- Notas Grand Cru : Puro Arábicas del Este de África y Amércia Central y del Sur, ligeramente tostados hacen de *Cosí* un espresso de cuerpo ligero con refrescantes notas cítricas