

GALICIA

EXPERIENCIAS

DE CALIDADE

EXPERIENCIA

Nome fem

Coñecemos
circunstan
cando esta
dunha boa
EXPERIENC

Magret de pato de Artesanía Alimentaria, DOP Pemento de Herbón e IXP Miel de Galicia sobre pan de yogurt de Artesanía Alim

Moderada
35 min.
4 pers.

QUE NECESITO?

500 g de yogurt de [Artesanía Alimentaria](#)

400 g magret de [Artesanía Alimentaria](#)

250 g [DOP Pementos de Herbón](#)

250 g de harina

1 cucharada de [IXP Miel de Galicia monofloral](#)

Panciño de yogurt con magret de Artesanía Alimentaria e Pemento de Herbón.

Comenzamos con la masa del nuestro panciño cogiendo 500 g de yogurt, 250 g de harina, 250 gramos de yogurt natural de producción e Artesanía Alimentaria, y un poquito de sal.

Mezclamos, amasamos y troceamos en seis partes. Enrollamos las manos y si es preciso nos ayudamos de un rollo.

Calentamos una sartén y marcamos un par de minutos el panciño resultante. Una vez dorada, mojamos con aceite, ajo

Cogemos el magret, ponemos la piel hacia arriba y le damos la forma de rombo.

Ponemos a calentar una sartén, colocamos la piel sobre la sartén con aceite y dejamos que vaya soltando su grasa. Retiramos el magret dentro de la grasa.

Por último, tomamos el Pemento de Herbón, que tenemos previamente también encurtido en una salmuera durante siete días.

Emplatamos con el pan con el ajo, aceite y perejil cocinado encima el magret de pato de Artesanía Alimentaria la IXP Miel de Galicia Herbón tanto crudo como encurtido y finalizamos con la IXP Miel de Galicia monofloral, para darle ese toque dulce.