

# EXPERIENCIA

*Nome fem*

Coñeceme  
circunstan-  
cando esta-  
dunha boa  
EXPERIENC

# GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

## Magret de pato de Artesanía Alimentaria, DOP Pemento d 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 yogur con magret de Artesanía Alimentaria y Pemento de Herbón.

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

Mezclamos, amasamos y troceamos en seis partes. Es mejor hacerlo con las manos y si es preciso nos ayudamos de un rollo.

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

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

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

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

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