https://experienciasdecalidade.gal/es/cosas-ricas/magret-de-pato-de-artesania-alimentaria-dop-pemento-de-herbon-e-ixp-miel-de-galicia

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

EXPERIENCIA
Nome feminino. De lat. experiencia.

Coñecemento da vida adquirido polas circunstancias ou situacións vividas, cando estas experiencias van acompañadas dunha boa mesa, dise que son EXPERIENCIAS DE CALIDADE

XUNTA DE GALICIA

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

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, Miel de Galicia y Pemento de Herbón.

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

Mezclamos, amasamos y troceamos en seis partes. Estiramos con la ayuda de las manos y si es preciso nos ayudamos de un rollo.

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

Cogemos el magret, ponemos la piel hacia arriba y le hacemos unos cortes en forma de rombo.
Ponemos a calentar una sartén, colocamos la piel sobre la sartén sin nada de aceite y dejamos que vaya soltando su grasa. Retiramos y dejamos enfriar dentro de la grasa.

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

Emplatamos con el pan con el ajo, aceite y perejil como base. Colocamos por encima el magret de pato de Artesanía Alimentaria laminado, Pemento de Herbón tanto crudo como encurtido y finalizamos con un poco de Miel de Galicia monofloral, para darle ese toque dulce.