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



## **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



## 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 <u>Artesanía Alimentaria</u>
400 g magret de <u>Artesanía Alimentaria</u>
250 g <u>DOP Pementos de Herbón</u>

250 g de harina

1 cucharada de <u>IXP Miel de Galicia</u> 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.