

Magret de pato de Artesanía Alimentaria, DOP Pemento de Herbón e IXP Mel de Galicia sobre pan de iogurt de Artesanía Alimentaria

Moderada
35 min.
4 pers.

QUE NECESITO?

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

[400 g magret de Artesanía Alimentaria](#)

[250 g DOP Pementos de Herbón](#)

[250 g de fariña](#)

[1 cullerada de IXP Mel de Galicia
monofloral](#)

Panciño de iogur con magret de Artesanía Alimentaria,
Mel de Galicia e Pemento de Herbón.

Comezamos coa masa do noso “panciño” collendo 250
gramos de fariña, 250 gramos de iogur natural de
produción ecolóxica e Artesanía Alimentaria, e un
chisquiño de sal.

Mesturamos, amasamos e troceamos en seis partes.
Estiramos coa axuda das mans e se é preciso
axudámonos dun rolo.

Quentamos unha tixola e marcamos un par de minutos
por cada lado a masa resultante. Unha vez dourada,
mollamos con aceite, allo e perexil.

Collemos o magret, poñemos a pel cara arriba e
facémolles uns cortes en forma de rombo.
Poñemos a quentar unha tixola, colocamos a pel sobre a
tixola sen nada de aceite e deixamos que vaia soltando a
súa graxa. Retiramos e deixamos arrefriar dentro da
graxa.

Por último, tomamos o Pemento de Herbón, que teremos
frescos e tamén encurtido nunha salmoira durante sete
días.

Empratamos co pan co allo, aceite e perexil como base.
Colocamos por riba o magret de pato de Artesanía
Alimentaria laminado, Pemento de Herbón tanto cru como
encurtido e rematamos cun pouco de Mel de Galicia
monofloral, para darlle ese toquiño doce.