

PECHUGAS DE PATO CON TARTE TATINS DE PAPA DULCE Y AJÍ



Pechugas de pato con Tarte Tatins de papa dulce y ají

1. Calentar el azúcar con un poquito de agua en una cacerola a fuego lento hasta que la mezcla adquiera un tono marrón. Añadir agua hasta conseguir una consistencia densa de caramelo.
2. Mientras tanto, freír dos tercios de las papas dulces hasta que estén doradas y crujientes.
3. Engrasar ligeramente los moldes de horno y distribuir el caramelo por los moldes.
4. Cortar el ají en tiras finas y mezclarlo con la papa frita dentro de los moldes.
5. A continuación, colocar la masa de hojaldre sobre los moldes y cerrar las hojas sobre la papa dulce.
6. Hornear las Tarte Tatins hasta que queden doradas a 180 °C durante unos 15 minutos. Sacar las Tarte Tatins del horno y dejar que se enfríen ligeramente. Distribuir las Tarte Tatins uniformemente sobre una bandeja para horno.
7. Mezclar las papas fritas restantes con la crema y cocinar hasta que queden blandas. A continuación, meter la mezcla en un batidora y si así se desea, colar con un colador para conseguir una consistencia incluso más suave.
8. Para la picada verde, moler las arvejas escaldadas y el resto de los ingredientes con un mortero hasta conseguir una masa uniforme. Untar sobre un tapete de silicona y secar en el horno durante 8 horas a 60 °C. Cuando esté seca, picar finamente hasta conseguir que la mezcla quede en polvo.
9. Tostar las avellanas durante unos 6 minutos hasta que estén doradas y picarlas en trozos.
10. Freír las pechugas de pato hasta que estén doradas y crujientes y cocinarlas en una temperatura baja hasta que estén a medio punto.
11. Servir todo junto.

Ingredientes (10 raciones)

- | 1 kg Papas dulces en cubitos
- | 10 hojas Hojaldre



- | Acelga roja

Pasión por las patatas

Picada verde

- | 100 g Arvejas escaldadas
- | 10 g Perejil seco
- | 10 g Té verde (japonés) en polvo
- | 2 rebanadas Pan blanco (sin corteza)