



LA POSADA DE CAMPOS, S.L.

Tienda "*Lo Mejor del Pato*"

Flan de Confit de Pato y Angula de Monte Negra

Ingredientes para 4 personas:

- 1 lata de 4 Alas de pato confitadas "Selectos de Castilla"
- 1 tarro de 300 gr. de Angula de Monte Negra en aceite "Frutobos"
- 30 cl. de nata líquida para cocinar (35% M.G.)
- 2 huevos
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta



Elaboración:

- Abrir la lata de Alas y calentarla al baño maría. Cuando esté toda la grasa derretida, sacar las piezas, quitar el hueso y la piel, y cortar la carne en trozos pequeños. Reservar al calor en la lata de grasa caliente.
- Escurrir las setas y "secarlas" en papel de cocina. Saltearlas en una sartén en un poco de grasa de la lata de confit. Salpimentarlas y cortarlas en cuadraditos del mismo tamaño que las alas.
- Batir los huevos con un poco de sal, añadir la nata, el ajo picado menudo y las setas. Mezclar.
- Untar con grasa de confit un molde antiadherente. Echar en el fondo la mitad de la mezcla de huevos, luego la carne de alas, y por encima el resto de la mezcla.
- Cocer al baño maría 40 minutos. Dejar enfriar un poco. Desmoldar y comer tibio.

Sugerencias de servicio:

Acompañar de patatas al vapor con un chorrito de nata fresca, y una escarola rizada con vinagreta de mostaza a la antigua. Este flan se puede servir de entrante o primer plato para una comida o cena selecta. La ventaja es que se puede hacer la víspera y calentar ligeramente en el micro-ondas a última hora.

Nuestro truco:

Si no dispone de mucho tiempo, con la misma preparación haga un revuelto en vez de flan. Mezclar entonces todos los ingredientes y echar a última hora en una sartén con un poco de grasa de confit. Dejar cuajar removiendo de vez en cuando hasta que esté liado pero jugoso. Acompañar al igual que el flan.

LA POSADA DE CAMPOS, S.L.

Calle arrabal, s/n - 34170 Villamartín de Campos - Palencia - España

Tel./ Fax: +(34) 979 769 134 - www.posadadecampos.com - info@posadadecampos.com