

## **Corte frío/hiembre de pato con fruta confitada de colores gelée de los huesos**

### **Para dos cortes fríos, unas 15/18 raciones:**

1 pato mudo  
200 g de butifarra cruda con sal y pimienta  
120 ml de jerez seco  
100 g de fruta confitada de colores, cerezas, melón, naranja y sandía

### **Para la gelée:**

La carcanada y el cuello del pato,  
1 cebolla, 1 clara, 1 puerro, sal y pimienta, AOVE, hojas de gelatina

### **ELABORACIÓN**

**La carne del pato:** Es necesario disponer del pato bien desplumado, y deshuesado entero, por la espalda (se puede hacer en casa o pedirlo en la carnicería. Reservar cuello y carcasa). Cortar de largo a largo el pato deshuesado para disponer de dos cortes largos, unidos por la piel y en cada uno la pechuga y el muslo. Salpimentar cada corte, poner en cada uno 30 ml de jerez seco y reservar aliñados en la nevera. (Retirar 50 g de carne de cada pechuga del pato para el relleno, serán 100 g en total).

**El relleno:** Mezclar la carne de la butifarra cruda con las frutas picadas en dados pequeños, la carne reservada de la pechuga también picada pequeña y 60 ml de jerez seco. Agregar un poco más de sal y pimienta y mezclar muy bien.

**Atar las dos piezas:** Sobre la mesa de trabajo, colocar los dos cortes de pato salpimentados. La piel debe quedar en contacto con la mesa, repartir de largo a largo, en cada mitad de pato, el relleno preparado, y cuidadosamente, ir atando cada corte. Procurar que el relleno quede atrapado dentro del corte y que, al atarlo, queden las dos piezas del mismo grosor, la misma longitud y con la piel fuera. Envolver las piezas atadas, con papel sulfurado y con film de cocina, y dejar reposar en la nevera 48 h.

**La gelée:** Cortar la carcasa y el cuello de pato en trozos pequeños, lavarlos bien, secarlos y sofreírlos con un hilo de aceite y con una cebolla en juliana, en una olla, hasta que coja un bonito color oscuro y dorado. Salpimentar y añadir 2 litros de agua mineral. Al arrancar a hervir, espumar las bromeras de la superficie, tapar la olla y dejar cocer a fuego muy lento durante 1 h. Colar el caldo obtenido y reservarlo en la nevera para que la grasa solidifique en la superficie y así poder retirarla fácilmente. Sin la grasa, volver a poner el caldo a hervir y mantener un hervor a fuego lento. Mezclar una clara de huevo (sólo rota, sin montar) mezclada con la juliana de un puerro y verter en el caldo que está hirviendo a fuego lento. La mezcla de clara y puerro atraparán las impurezas que hay en el caldo. Una vez la clara suba a la superficie con las impurezas, retirarla del caldo con mucho cuidado, con una espumadera de agujero muy fino, y así se conseguirá un consomé brillante y sabroso. Afinar punto de sal y pimienta. **Para gelatinizarlo:** Medir el caldo obtenido y por cada 100 ml añadir 2 hojas de gelatina hidratadas. Incorporar las hojas de gelatina al consomé hirviendo, colar de nuevo, y reservar en un recipiente para que cuaje. Reservar en la nevera.

**La cocción del corte frío:** (no poner las piezas atadas directamente de la

nevera al horno, retirarlas de la nevera dos horas a temperatura ambiente.)  
Con el horno caliente a 160°. Poner las dos piezas de pato atadas, ligeramente untadas con aceite, en una bandeja, y dejar cocer durante 30 minutos, dar la vuelta a las piezas y continuar la cocción a 160° durante 15 minutos más.  
Controlar con un termómetro de cocina la temperatura interior del corte atado, tiene que alcanzar los 72° en el interior de la pieza. Retirar las piezas cocidas del horno, envolverlas con papel sulfurado y ponerlas en un recipiente con un peso ligero encima. Reservar en el frigorífico 48 h, antes de degustar el fiambre.

**Presentación:** Retirar los hilos del atado de cada corte. Cortar el fiambre en lonchas finas y acompañarlas con dados de la gelée.