



Lasaña de pato

Receta para 4 personas.

Preparación:

Para el pato:

Limpiar el pato, partir las zanahorias, la cebolla y el apio, en trozos grandes y pelar el ajo. Poner en una base para horno. Sazonar el pato y bañar con el vino y colocar las hojas de mejorana. Hornear cubierto durante 2 o 2:30 horas. En ese tiempo ir bañando el pato con los jugos de cocción. Esperar a que esté cocido y la carne se desprenda del hueso.

Sacar el pato del horno y separar la carne del hueso con un tenedor. Recuperar toda la carne y colar el jugo y las verduras cocidas.

En una olla poner las verduras y los tomates en lata a cocer y añadir un poco de el jugo de cocción, triturar y hacer una salsa con ello. Mezclar la salsa con la carne de pato y sazonar. Reservar.

Para la bechamel:

En una sartén derretir la mantequilla e ir agregando el harina poco a poco hasta que se forme una pasta gruesa sin color. Reservar.

En una olla poner a hervir la leche con media cebolla, laurel y clavos de olor. Retirar la cebolla e ir poniendo poco a poco la mezcla de mantequilla y harina sin que queden grumos, la salsa ira espesando. Cocer durante 20 minutos evitando que se pegue. Sazonar con sal, pimienta blanca y nuez moscada. Reservar.

Para la pasta:

[VER RECETA EN LA WEB >>](#)



AUTOR
Martiko



ESTACIÓN
Primavera- Verano



PRODUCTO
Pato entero



OCASIÓN
Especial

INGREDIENTES

▪ **Para el pato:**

- 1 Unid Pato entero
- 50 ml Aceite de oliva
- 4 Dientes de ajo
- 30 g Mejorana
- 1 Und Cebolla
- 2 Und Zanahoria
- 2 Ramas de apio
- 1 Taza vino blanco
- 1 kg Tomates en lata
- 1 Rama albahaca fresca

▪ **Para la bechamel:**

- 500 ml Leche

Cocinar un poco la pasta en agua, hasta que las láminas estén lo suficientemente suaves para manejarlas.

Acabado y presentación:

Poner en el recipiente una base de pasta, seguida por una capa de pato con salsa, una capa de espinacas, una capa de salsa bechamel y una de pasta. Hacer sucesivamente hasta que se llene el molde. Terminar con una capa de pasta y de salsa bechamel, espolvorear una mezcla de queso y pan rallado. Hornear durante 20 min y servir.

Datos de interés y alérgenos:

Apio, huevos, sulfitos, lácteos y cereales con gluten

- 100 g Mantequilla
- 100 g Harina
- 1 Und Nuez moscada
- c.n. Sal
- c.n Pimienta blanca
- 1/4 Und Cebolla
- 2 Und Laurel
- 3 Und Clavos
- **Para la pasta:**
- 500 g Pasta para lasaña
- 1 Cda Aceite
- 2 l Agua
- c.n. Sal
- **Para la lasaña:**
- 600 g Espinaca
- 250 g Queso parmesano
- 100 g Pan rallado