



Tartar de solomillo de pato

Os invitamos a probar esta facilísima receta elaborada con [solomillo de pato](#) Martiko. Este producto, es uno de los grandes desconocidos del pato, pero es la parte más magra y tierna y hace de ella una carne de textura muy suave y jugosa.

Esta receta es muy sencilla y no necesita mucho tiempo de elaboración, y con ella, podemos conseguir un plato sabroso y jugoso tanto para niños como para adultos.

Receta para 4 personas.

Preparación:

- Cortar la chalota, los pepinillos y las alcaparras en brunoise muy fina.
- Cortar la carne en trozos pequeños y salpimentar, al gusto.
- En un bol, añadir la yema de huevo, la mostaza, la salsa perrins, el tabasco, la sal y el aceite. Mezclar bien hasta obtener una emulsión.
- Añadir poco a poco a la emulsión, la chalota, los pepinillos y las alcaparras previamente cortadas y el solomillo.
- Mezclar todo hasta que esté todo bien integrado.

Emplatado:

VER RECETA EN LA WEB >>

Una receta
elaborada por:



AUTOR

Martiko

ESTACIÓN

Primavera-Verano

PRODUCTO

Solomillo de pato

OCASIÓN

Diario

INGREDIENTES

4 unidades de [solomillo de pato Martiko](#)

40 g de chalota

30 g de alcaparras

15 g de pepinillos

5 g de salsa perrins

10 g de mostaza

8 gotas de tabasco o al gusto

Pimienta al gusto

Martiko

- Colocar en un plato el tartar de solomillo de pato y añadir el pan suflado como acompañamiento.

Sal al gusto

1 huevo

60 ml de AOVE

4 unidades de pan suflado