

La Ruta del PINTXO **pato**

PINTXO **PATO BIDEA**

Rece- ta- rio



Para Hostelería

RECETAS ELABORADAS JUNTO A



**10 RECETAS PARA LLEVAR
EL PATO A TU BARRA**

¡INSPIRATE, CREA Y SORPRENDE CON TU PINTXOPATO!
UN PRODUCTO. INFINITAS POSIBILIDADES.

Martiko





NIDO DE FOIE Y CREMA DE YEMA A BAJA TEMPERATURA

1 RACIÓN

30 MINUTOS

FÁCIL

CALIENTE



INGREDIENTES:

PARA EL FOIE GRAS FRESCO A LA PLANCHA

- 50 g de Foie Gras de Pato Fresco Martiko
- 1 g de sal
- Pimienta negra, al gusto

PARA LA CREMA DE YEMA

- 30 g de yema de huevo pasteurizada
- 0,5 g de sal

PARA EL ACABADO

- 0,2 g de sal en escamas

PARA EL NIDO

- 25 g de pasta Kataifi
- 8 g de mantequilla
- 0,5 g de sal

PREPARACIÓN:

PARA EL NIDO DE KATAIFI

- Formar un pequeño nido con la pasta kataifi dentro dentro de un molde redondo de unos 4 cm.
- Hacer un pequeño hueco en el interior, que parezca un nido o un recipiente.
- Pintar con mantequilla fundida.
- Hornear a 180 °C hasta que quede dorado y crujiente.
- Reservar en seco.

PARA EL FOIE GRAS A LA PLANCHA

- Cortar un escalope de unos 50 g.
- Marcar en sartén muy caliente aprovechando la grasa del propio foie.

- Dorar por todas sus caras manteniendo el interior jugoso.
- Terminar con sal en escamas y pimienta.

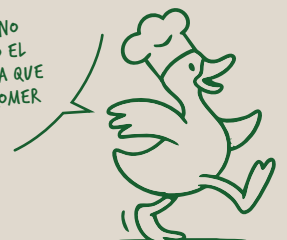
PARA LA CREMA DE YEMA

- Introducir la yema pasteurizada en una bolsa de vacío.
- Cocinar en roner a 65 °C durante 45 minutos.
- Sacar de la bolsa y trabajar ligeramente la yema hasta conseguir una textura cremosa y homogénea.
- Ajustar de sal.
- Reservar en manga en frío.

EMPLATADO:

- Colocar la base de nido de kataifi.
- Rellenar el hueco del nido con crema de yema.
- Añadir un poco más de crema de yema en la superficie del nido.
- Colocar el foie gras caliente encima.
- Acabar con escamas de sal.

TEN CUIDADO CON NO LLENAR DEMASIADO EL HUECO DEL NIDO PARA QUE SEA CÓMODO PARA COMER



CONO DE BLOC DE FOIE GRAS Y PASIÓN

 4 RACIONES

 60 MINUTOS

 FÁCIL

 FRÍO



INGREDIENTES:

PARA LA CREMA DE FOIE

- 100 g de Bloc de Foie Gras de Pato Martiko
- 34 g de mantequilla
- 24 g de Mascarpone
- 6 g de nata (35% M.G)
- Pimienta blanca molida, al gusto

PARA EL GEL DE MARACUYÁ

- 100 g de pulpa de maracuyá
- 10 g de azúcar
- 1 g de pectina NH

PARA EL CONO

- 8 láminas de pasta Wonton
- 400 ml de aceite de girasol

PREPARACIÓN:

PARA EL CONO DE WONTON

- Enrollar una lámina a un cono metálico y sellar con agua.
- Freir en aceite a 170-180 °C.
- Escurrir en papel absorbente y retirar el cono del interior.
- Dejar enfriar.

PARA LA CREMA DE BLOC DE FOIE GRAS

- Pomar la mantequilla.
- Incorporar el mascarpone.
- Añadir bloc de foie gras y mezclar hasta integrar.
- Agregar la nata y triturar hasta obtener una crema homogénea.
- Incorporar pimienta blanca al gusto.

- Meter en una manga (boquilla 10 mm).
- Dejar reposar en la nevera 1-2 horas.

PARA EL GEL DE MARACUYÁ

- Calentar la pulpa y añadir el azúcar y la pectina NH.
- Llevar a ebullición y retirar a la nevera.
- Triturar y meter en una manga (sin boquilla)

EMPLATADO:

- Poner unas gotas de gel de maracuyá en la base del cono Wonton.
- Terminar de rellenar con la crema de bloc de foie.
- Poner unas gotas de gel arriba.

TODO TIENE QUE ESTAR A TEMPERATURA AMBIENTE PARA MEZCLAR LOS INGREDIENTES DE LA CREMA AL ELABORARLA

EMPLATA EN FRÍO PARA QUE LAS TEXTURAS SEAN LO MÁS AGRADABLES POSIBLES





SANDWICH DE SOLOMILLO DE PATO CON SALSA DE MOSTAZA Y PEPINILLOS

1 RACIÓN

10 MINUTOS

FÁCIL

CALIENTE



DELICIOSO
CONTRASTE
DE SABORES Y
TEXTURAS

INGREDIENTES:

- 2 rebanadas de pan cristal
- 15 g de mantequilla
- 2 uds. de pepinillos agridulces grandes

PARA EL SOLOMILLO DE PATO

- 120 g de Solomillo de Pato Martiko
- Sal, al gusto
- Pimienta negra, al gusto
- 5 ml de aceite de oliva

PARA LA SALSA DE MOSTAZA DIJON

- 25 g de mostaza Dijon
- 10 g de mayonesa
- 5 ml de aceite de oliva
- Pimienta negra, al gusto

PREPARACIÓN:

PARA LA BASE

- Tostar los panes con la mantequilla hasta conseguir un color dorado.

PARA EL SOLOMILLO DE PATO

- Atemperar el solomillo, 20 minutos antes sacarlo de la nevera y dejarlo a temperatura ambiente.
- Salpimentar.
- Marcar en plancha caliente con unas gotas de aceite.
- Cocinar aproximadamente 2 minutos por cada lado, dejando el interior al punto.
- Reposar 2-3 minutos.
- Cortar en láminas finas para el montaje.

PARA LA MOSTAZA DIJON

- Mezclar la mostaza Dijon con la mayonesa.
- Añadir el aceite poco a poco hasta conseguir una textura cremosa.
- Añadir agua de los pepinillos.
- Rectificar de pimienta.

PARA LOS PEPINILLOS

- Cortar los pepinillos en láminas bien escurridas.

EMPLATADO:

- Colocar los panes con una capa de salsa de mostaza.
- En el interior, colocar una base de pepinillos.
- Encima de los pepinillos, colocar el solomillo cortado solapando uno con otro para que coja volumen.
- Cerrar el bocadillo con el pan.

COLOCA EL INTERIOR DE
FORMA ORGANIZADA DONDE SE
VEAN BIEN LOS INGREDIENTES
SIN TENER QUE ABRIR EL
BOCADILLO



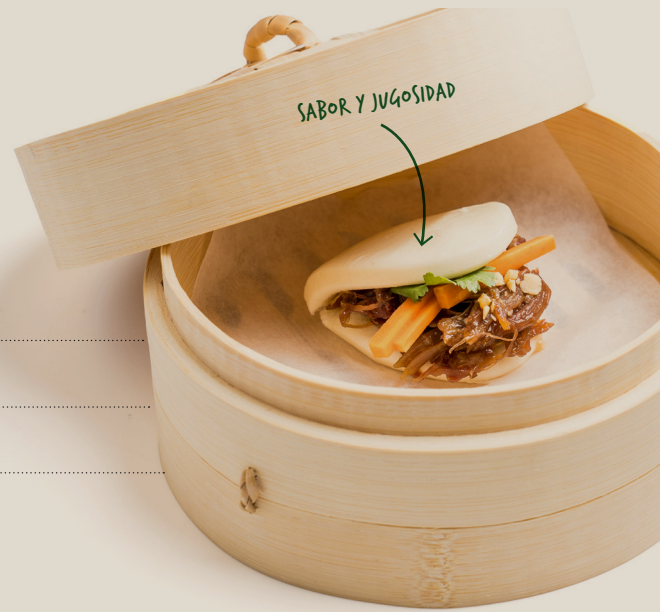
BAO DE PATO CON SALSA TERIYAKI

 2 RACIONES

 40 MINUTOS

 FÁCIL

 CALIENTE



INGREDIENTES:

- 2 uds. de mini pan bao

PARA EL PATO DESMIGADO CON SALSA TERIYAKI

- 120 g de Carne de pato en confit deshuesada Martiko
- 35 ml de salsa teriyaki
- 5 ml de aceite de sésamo
- 5 g de jengibre
- 1 diente de ajo

PARA LA ZANAHORIA ENCURTIDA

- 120 g de zanahoria
- 50 ml de vinagre de arroz
- 50 ml de agua
- 15 g de azúcar
- 3 g de sal
- 5 g de jengibre

PARA EL ACABADO

- 30 g de cacahuete tostado
- 2 g de cilantro
- 30 g de lima

PREPARACIÓN:

PARA LA BASE

- Cocer los baos al vapor durante 8 minutos.
- Taparlos hasta el montaje.

PARA EL PATO DESMIGADO EN CONFIT CON SALSA TERIYAKI

- Calentar una sartén a fuego suave.
- Añadir unas gotas de aceite de sésamo y sofreír ligeramente el ajo y el jengibre.
- Incorporar la carne de pato desmigada en confit Martiko.
- Añadir la salsa teriyaki, al gusto.
- Cocinar suavemente durante 3-5 minutos hasta que el pato quede brillante y jugoso.
- Reservar caliente para el montaje.

PARA LA ZANAHORIA ENCURTIDA

- Cortar la zanahoria en juliana fina.
- Calentar agua, vinagre, azúcar y sal.
- Añadir el jengibre.
- Cubrir la zanahoria con el líquido caliente.
- Dejar reposar mínimo 1 hora en frío.

EMPLATADO:

- Abrir el mini bao recién cocido.
- Colocar una base de pato desmigado Martiko glaseado.
- Añadir unas tiras de zanahoria encurtida.
- Incorporar cacahuete tostado.
- Añadir un par de hojas de cilantro troceadas.
- Añadir un chorrito de lima o poner al lado del Bao.





CARPACCIO DE HIGO CON JAMÓN DE PATO, PARMESANO Y PIÑONES

1 RACIÓN

20 MINUTOS

FÁCIL

FRÍO



INGREDIENTES:

- 25 g de Jamón de Pato Martiko
- 80 g de higo maduro
- 15 g de queso parmesano
- 8 g de piñones
- 5 g de aceite de oliva
- 1 g de sal en escamas
- 0,3 g de pimienta negra
- 5 g de brotes tiernos de mostaza

PREPARACIÓN:

PARA LA BASE

- Limpiar y cortar el higo en rodajas.
- Poner las rodajas sobre papel sulfurizado y cubrir con otra por encima.
- Aplastar suavemente hasta obtener una lámina fina y uniforme.
- Marcar un círculo con un cortador circular para el emplatado.
- Enfriar en congelador durante unos minutos para que mantenga la forma o conservar en frío hasta el montaje.
- Retirar con cuidado el papel superior.
- Atemperar en el plato.

PARA LOS ACOMPAÑAMIENTOS

- Tostar los piñones en una sartén a fuego medio hasta que estén dorados.
- Seleccionar las lonchas de jamón de pato y dejar atemperar para que brille.
- Reservar hasta el emplatado.
- Cortar el parmesano en lascas finas con ayuda de un pelador o cuchillo.
- Reservar en frío.
- Limpiar y seleccionar los brotes.

EMPLATADO:

- Colocar la base de higos en el plato y dejar atemperar
- Añadir los piñones y las lascas de parmesano.
- Colocar el jamón de pato.
- Terminar con brotes de mostaza.
- Salpimentar al gusto.



LASAÑA ASIÁTICA DE CONFIT DE PATO

 1 RACIÓN

 30 MINUTOS

 FÁCIL

 TEMPLADO



INGREDIENTES:

PARA EL RELLENO DEL PATO DESMIGADO

- 120 g de Carne de Pato en Confit deshuesada Martiko
- 5 g de jengibre rallado
- 5 g de ajo
- 40 ml de salsa hoisin
- 10 ml de salsa de soja
- 5 ml de aceite de sésamo

PARA LA BECHAMEL

- 15 g de mantequilla
- 15 g de harina de trigo
- 200 ml de leche
- Sal, al gusto
- Pimienta blanca, al gusto
- Nuez moscada, al gusto

PARA EL GRATINADO Y ACABADO

- 30 g de queso Emmental
- 5 g de cebollino

PARA LA BASE

- 4 láminas de pasta para lasaña

PREPARACIÓN:

PARA LA BASE

- Cocer la pasta.
- Secar bien la pasta.
- Retirar hasta su uso.

PARA EL PATO DESMIGADO CON SALSA HOISIN

- Calentar el aceite de sésamo en una sartén.
- Sofreír ligeramente el ajo y el jengibre.
- Incorporar el pato desmigado.
- Añadir la salsa hoisin y la salsa de soja.
- Cocinar durante 3-4 minutos hasta obtener un relleno brillante y meloso.
- Reservar.

PARA LA BECHAMEL

- Derretir la mantequilla y añadir la harina.
- Rehogar todo hasta que se cocine la harina.
- Añadir la leche sin dejar de remover.
- Cocinar hasta obtener una bechamel ligera.
- Sazonar.

PARA EL GRATINADO Y ACABADO

- Rallar el queso.
- Picar el cebollino muy fino.

EMPLATADO:

- En un molde de 8x5 cm, colocar una capa de pasta, encima una capa fina de bechamel.
- Después colocamos el pato desmigado y colocamos otra capa de pasta y bechamel.
- Añadimos de nuevo una capa de pato desmigado, y de nuevo ponemos la pasta y la bechamel.
- Por último, colocamos el queso encima y decoramos con el cebollino muy picado después del gratinado.

GRATINA A 220°C
HASTA QUE DORE Y
SE CALIENTE POR
DENTRO



MILHOJAS DE BLOC DE FOIE GRAS Y PERA MACERADA

 4 RACIONES

 30 MINUTOS

 FÁCIL

 TEMPLADO



INGREDIENTES:

PARA EL BLOC DE FOIE GRAS:

- 160 g de Bloc de Foie Gras de Pato Martiko
- Sal en escamas, al gusto
- Pimienta negra, al gusto

PARA EL HOJALDRE

- 150/200 g de lámina de hojaldre

- 1 huevo
- Sal, al gusto

PARA LA PERA AGRIDULCE MACERADA

- 400 g de pera conference
- 200 ml de vinagre de manzana
- 130 ml de agua
- 100 g de azúcar

PARA LA CREMA DE REDUCCIÓN DE PERA Y VINAGRE

- 150 ml líquido de la maceración
- 25 g de mantequilla
- 30 g de pera macerada
- Pimienta blanca, al gusto
- 1 g de pectina NH

PREPARACIÓN:

PARA EL HOJALDRE

- Cortar láminas de 8 x 4 cm.
- Pinchar el hojaldre con un tenedor y pincelar con el huevo.
- Cocer el hojaldre a 180 °C con peso encima hasta que dore.

PARA LA PERA CONFERENCE AGRIDULCE MACERADA

- Pelar las peras y retirar el corazón.
- Cortar una parte en dados pequeños de unos 5 mm para el montaje. El resto en dados de 1 cm.
- En un cazo añadir el vinagre de manzana, agua y azúcar.
- Llevar a ebullición hasta que el azúcar se disuelva.
- Añadir la pera y cocinar a fuego bajo durante 5-7 minutos.
- Retirar del fuego y dejar enfriar dentro del líquido de maceración.

- Guardar en frío mínimo 12 horas.
- Escurrir bien antes del servicio.

PARA LA CREMA DE REDUCCIÓN DE PERA Y VINAGRE DE MANZANA:

- Colar el líquido de maceración.
- Ponerlo en un cazo y reducir a fuego medio hasta obtener una textura ligeramente espesa. Añade la Pectina NH.
- Añadir la pera macerada (30gr) y triturar.
- Pasar por un colador fino para conseguir una textura lisa.
- Emulsionar con la mantequilla fría hasta obtener una salsa brillante.
- Rectificar de pimienta.
- Dejar enfriar en una manga.

PARA EL BLOC DE FOIE GRAS

- Cortar rectángulos de 8 x 4 cm.
- Retirar en frío hasta emplatar.

EMPLATADO:

- Colocar la base de hojaldre, poner encima la lámina de foie.
- Poner una capa de crema por encima de foie (fina).
- Termina colocando los cubos de pera.
- Tapar con la última capa de hojaldre y terminar la decoración con pistacho triturado.

INTENTA QUE EL FOIE ESTE UN POCO FRÍO PARA QUE AGUANTE EL CAMBIO DE TEMPERATURA Y QUE EL GEL ESTE FRÍO

CONVIENE QUE EL HOJALDRE ESTÉ LO MÁS TEMPLADO POSIBLE PARA NO DERRETIR EL FOIE





GYOZAS DE FOIE Y SALSA DE SOJA Y ALBARICOQUE

 1 RACIÓN

 40 MINUTOS

 FÁCIL

 CALIENTE



INGREDIENTES:

PARA EL RELLENO

- 40 g de Foie Gras de Pato Fresco Martiko
- 0,5 g de sal fina
- 0,1 g de pimienta negra

PARA LA GYOZAS

- 2 obleas de gyozas
- 10 ml de agua

PARA LA SALSA DE SOJA Y ALBARICOQUE

- 15 g de confitura de albaricoque
- 10 g de salsa de soja
- 2 g de vinagre de arroz
- 5 g de agua

PREPARACIÓN:

PARA EL FOIE

- Marcar el foie en una sartén muy caliente sin añadir grasa.
- Dorar el exterior manteniendo el interior jugoso.
- Salpimentar y reservar.
- Cortar el foie en frío en dados de 1 cm.

PARA LA GYOZA CON RELLENO DE FOIE

- Colocar los dados de foie en el centro de la oblea.
- Cerrar la gyoza realizando los pliegues.
- Dorar la base en la sartén.
- Añadir unas gotas de agua, tapar y cocinar al vapor hasta que la masa esté tierna.

PARA LA SALSA DE SOJA Y ALBARICOQUE

- Mezclar todos los ingredientes en un cazo.
- Cocinar a fuego suave hasta obtener una salsa ligeramente ligada.
- Reservar en frío para el montaje.

EMPLATADO:

- Colocar la salsa de soja y albaricoque como base con un pincel o sobre el plato formando gotas.
- Colocar las dos gyozas encima con una de las bases doradas visible.

LA SALSA DEBE ESTAR FRÍA A LA HORA DE EMLATAR





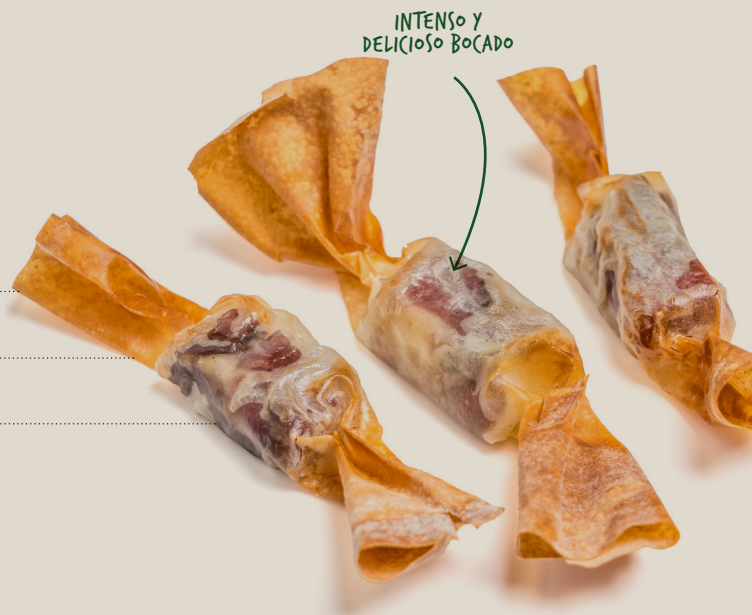
“CAMELO” DE JAMÓN DE PATO Y QUESO

1 RACIÓN

60 MINUTOS

FÁCIL

CALIENTE



INGREDIENTES:

PARA EL CAMELO DE PASTA FILO

- 4 uds. de pasta filo
- 10 ml de agua

PARA EL RELLENO

- 25 g de Jamón de Pato Martiko
- 34 g de queso Coulommiers

PREPARACIÓN:

PARA EL CAMELO DE PASTA FILO

- Cortar láminas de la pasta filo de 5x3 cm.

PARA EL RELLENO

- Cortar cubos de 1 cm de queso.
- Envolver con jamón de pato.

PARA EL CAMELO

- Colocar el relleno en el medio de la pasta filo y enrollarlo como un caramelo cerrando con agua.
- Poner en placa de horno separados entre sí.
- Hornear a 180°C hasta que dore.

EMPLATADO:

- Colocar los caramelos calientes en bandejas o en un pequeño bol.

COLOCA EN EL HORNO
CON CUIDADO PARA
QUE NO SE ROMPAN
LOS BORDES



AREPA DE SOLOMILLO DE PATO CON AGUACATE Y QUESO

 2 RACIONES

 20 MINUTOS

 FÁCIL

 CALIENTE



INGREDIENTES:

• 2 uds. de mini arepa

PARA EL SOLOMILLO DE PATO

- 120 g de Solomillos de Pato Martiko
- 5 g de aceite
- 2 g de sal
- 0,5 g de pimienta negra

PARA LA CEBOLLA ENCURTIDA

- 50 g de cebolla morada
- 50 ml de vinagre blanco
- 50 ml de agua
- 5 g de azúcar
- 2 g de sal

PARA EL RELLENO

- 60 g de aguacate
- 40 g de queso mozzarella
- 4 g de cilantro
- 30 g de lima

PREPARACIÓN:

PARA LA AREPA

- Dorar la arepa a la plancha.

PARA LA CEBOLLA ENCURTIDA

- Cortar la cebolla en juliana fina.
- Mezclar el agua, el vinagre, la sal y el azúcar.
- Introducir la cebolla en la mezcla.
- Dejar reposar hasta que adquiera sabor.

PARA EL SOLOMILLO DE PATO

- Atemperar la carne.
- Salpimentar el solomillo de pato.
- Marcar en la plancha con aceite.

- Cocinar hasta obtener un exterior dorado y un interior jugoso.
- Dejar reposar y cortar en láminas finas.

PARA EL RELLENO

- Pelar y cortar el aguacate en láminas.
- Añadir unas gotas de lima.
- Reservar hasta el montaje.
- Limpiar y picar el cilantro.

EMPLATADO:

- Abrir la arepa caliente.
- Poner el solomillo de pato caliente, el aguacate y la cebolla encurtida.
- Añadir el queso para que se funda ligeramente.
- Terminar con cilantro fresco.
- Servir caliente.





**¡ES QUE
ES PATO!
AHATEA DA!**

PINTXOPATO.COM

Martiko

ANAPEH
Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería
Nafarroako Ostalaritza Enpresa Txikien Elkartea