



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 42 MAYO DE 2011

## “TRATAMIENTO CULINARIO DE LA CAZA Y SUS RECETAS”

AUTORÍA <b>FRANCISCO DÍAZ RAMIRO</b>
TEMÁTICA <b>GASTRONOMÍA</b>
ETAPA <b>FORMACIÓN PROFESIONAL</b>

### Resumen

.Tratamiento culinario de la caza, técnicas culinarias idóneas, ejecución, resultados. Esquemas de ejecución y técnicas culinarias para la obtención de recetas idóneas para las diferentes piezas de caza

### Palabras clave

- Farsa
- Chalota
- Desglasar
- Marinar
- Deshuesar
- Hilo bramante
- Glasear
- Mirepoix
- Trinchar
- Demiglace
- Trinchar
- Flamear
- Cocotte
- Acanalar
- Veloute



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 42 MAYO DE 2011

- Tamiz

## 1.- INTRODUCCIÓN.

La carne de la caza de pluma si la comparamos con la carne de las aves domesticas, posee, normalmente una carne más magra y musculosa. Las partes más nobles son las pechugas y la patas, el resto se utiliza para la elaboración de fondos y sopas, siempre y cuando no se ase entera.

Conviene tener cierto cuidado a la hora de elaborar caza de pluma, si no se esta lo suficientemente seguro de la procedencia del animal, es conveniente cocinarla hasta que su interior alcance los 80°C. Por lo tanto no es muy conveniente servirla ni cruda ni semi-cocinada.

También hay que descartar la idea de que si introducimos la pieza en una marinada los posibles gérmenes patógenos desaparecerían, ya que esto no es cierto, muy por el contrario en alguno casos podrían tenderían a reproducirse.

La manera de preparar la carne de las aves de caza debe decidirse una vez que el ave esta en la cocina, cuando ya esta desplumada y podemos realmente ver en que estado se encuentra.

Hoy en día estos problemas están solventados ya que casi toda la caza que entra en la cocina procede de granjas y viene con sus marchamos correspondientes.

El "faisandage" que tanto se relaciona con la caza debe utilizarse con precaución, y por su puesto en los casos indicados. Siempre se debe partir de una pieza fresca, así podemos controlar el tiempo de faisandage, que en ningún caso debe legar a la putrefacción.

Esta operación consiste en conservar la caza un cierto tiempo antes de su consumición. El ave debe estar en un entorno fresco, aireado, al abrigo de otros alimentos y de los insectos.

El exceso de tiempo es contrario a cualquier norma higiénico sanitaria.

Los métodos de cocinado de las aves de caza son los mismos que para las aves de corral, es elección del cocinero, teniendo en cuenta la edad del animal y el tipo de pieza, elegir el método adecuado para su elaboración.

A continuación describimos un cuadro meramente orientativo de las posibles elecciones.



ISSN 1988-6047    DEP. LEGAL: GR 2922/2007    Nº 42 MAYO DE 2011

AVE	METODO DE COCINADO	RECOMENDACIONES
CODORNIZ	Asadas Estofadas escabeches	Proteger la pechuga con una lamina de tocino.
PALOMA PICHON	Asadas Estofadas A la parrilla Salteadas Breseadas, raguts.	Proteger la pechuga con una lamina de tocino.
PERDIGON	asados	Proteger la pechuga con una lamina de tocino.
PERDIZ	Estofada A la parrilla Breseada, raguts escabeche	
FAISAN	Asados Estofado Salteado Breseado, raguts	Proteger la pechuga con una lamina de tocino.
PATOS	Estofado Asado A la parrilla Salteado Breseado, raguts.	



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 42 MAYO DE 2011

Las piezas menos jóvenes deben marinarse con antelación a su cocinado. La marinada es un líquido aromatizado que se emplea para macerar ciertas carnes, como las de caza. Su misión es perfumar y ablandar las carnes así como conservarlas más tiempo.

## 2- TÉCNICAS CULINARIAS IDÓNEAS.

### 2.1 Hervido.

- a) **Desde líquido frío:** Provoca el intercambio de sabores entre el alimento y el líquido de cocción (osmosis). Este método modifica la estructura del alimento, su sabor y su valor nutricional. El líquido no debe sobrepasar los 95°C. Este método se utiliza para la cocción de despojos, para la elaboración de fondos, para el chaud froid de ave y para las aves pochadas con salsas blancas.
- b) **Desde líquido hirviendo.** Este tipo de cocción permite obtener un producto más sabroso y un líquido de cocción menos sabroso.

Las salsas y las guarniciones empleadas deben ser simples y ligeras para preservar el sabor natural del alimento.

### 2.2. Asados

Someter un género a la acción del calor producido por un horno o un asador (insertado en un espeto). Con este método la grasa y el aire caliente actúan como conductores del calor. El horno tiene que estar precalentado y es conveniente dorar la pieza antes de empezar su asado.

Este método se aplica a las piezas más grandes y enteras, el tiempo de permanencia en el horno depende mucho de la dureza del ave. Es un método recomendado para las aves más tiernas.

#### **Técnica:**

- Pesar, limpiar, albardar (si es necesario) y bridar
- Evaluar la temperatura del horno y la duración de cocción dependiendo de la pieza a asar
- Elegir una placa de asado del tamaño adecuado ya que si es muy grande los jugos se quemarían haciendo imposible la recuperación del jugo.
- Sazonar
- Dorar la pieza antes de la introducción en el horno.
- Rociar con sus jugos y dar la vuelta (sin pinchar)
- Desgrasar la placa.
- Desglasar con agua fría o vino y llevar a ebullición, hasta conseguir la concentración deseada.
- Rectificar el sazonamiento y reservar al baño María.
- Se sirve con salsa de su propio jugo o guarnecida con verduras o patatas.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 42 MAYO DE 2011

### 2.3. Estofado.

Este método también denominado “cocotte” en la cocina internacional se confunde a veces con la cocción al vapor. La diferencia consiste en que cuando se quiere estofar, como conductor de calor se utiliza el vapor o un poco de líquido ( agua, fondo o vino) guarnición aromática y grasa en recipiente herméticamente cerrado.

Las aves se cocinan en cocoteras , generando así la denominación en “cocotte”.

Este método evita que el alimento, al no exponerse directamente al calor y en recipientes herméticamente cerrados, se reseque. El grado de humedad que proviene del agua de la guarnición aromática mantiene el grado de humedad durante toda la cocción.

Este método es indicado para aves enteras, duras y que no permitirían su asado.

#### **Técnica.**

- Limpiar y preparar el ave, bridar si es necesario.
- Evaluar la temperatura y duración del estofado y regular el horno.
- Colocar el ave en la cocotera sobre un fondo de hortalizas y añadir la grasa (aceite, mantequilla, manteca)
- Tapar y colocar en el horno a 200°C
- Regar de vez en cuando
- Al terminar la cocción destapar y dorar.
- Controlar la cocción (pinchar y jugo claro.)
- Retirar la pieza y mantener el calor.
- Desglasar la cocotera con vino (Oporto, Madeira, brandy)
- Añadir fondo oscuro de ave ( mejor del ave que se esta haciendo), ligeramente ligado.
- Reducir hasta conseguir consistencia.
- Pasar por el chino sin presionar.
- Desgrasar y verificar de sazónamiento. Mantener al baño María.
- Si se va a sacar la pieza entera se puede glasear en la salamandra o el horno, regándola de vez en cuando.

#### \* Variaciones:

- La pieza puede dorarse antes de meterla en la cocotera.
  - La guarnición puede añadirse en el curso de la cocción.
  - Se puede desgrasar antes de desglasar pero esta técnica quita los sabores que pudiera tener la grasa.
  - La salsa se sirve en salsera y parte en la fuente aunque también puede servirse en la cocotera.
- Las guarniciones empleadas normalmente son: hortalizas torneadas glaseadas, bacon en lardones, champiñones, cebollitas glaseadas, patatas cocotte o avellana, endibias breseadas, etc.

### 2.4. Parrilla.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 42 MAYO DE 2011

Al cocinar a la parrilla el conductor del calor, al igual que el asado al horno, es el aire caliente, pero el sabor que impregna el alimento es característico y viene marcado por el tipo de combustible empleado. Se cocinan a la parrilla las aves tiernas y normalmente de una o dos raciones y se abren por la mitad para facilitar su cocción.

#### **Técnica.**

- Limpiar perfectamente las barras de la parrilla.
- Regular el calor y la altura de la parrilla dependiendo del tamaño de la pieza. Mayor grosor, mayor distancia del fuego. Untar la parrilla con grasa.
- Sazonar y pasar por marinada o aceite. Las carnes rojas se sazonan después de creada la costra de cocción.
- Disponer las piezas en sentido diagonal y al tiempo girarlas un cuarto para que la cara de presentación quede cuadrículada.
- Dar la vuelta
- Emplatar.

Las guarniciones recomendadas son: patatas fritas en todos sus tipos , tomates y champiñones a la parrilla, berros ,etc.

Las salsa de acompañamiento: bearnesa y derivadas, mantequilla maitre d`hotel, etc.

#### 2.5. Salteado.

Cocinar un alimento a fuego vivo , al descubierto con una pequeña cantidad de grasa.

Este método se emplea para aves tiernas troceadas que saltearan a fuego medio hasta que el dorado y la cocción ocurran al mismo tiempo.

Para supremas de faisán, pichones , codornices , magret de pato, etc.

#### **Técnica:**

- Preparar, limpiar , quitar nervios, etc.
- Si han estado marinando, es conveniente pasarlas por harina.
- Poner la grasa,(aceite, mantequilla o las dos) en un recipiente adecuado de tamaño
- Sazonar y saltear hasta el punto de cocción deseado. Si la pieza es muy gruesa , los muslos por ejemplo , se pueden terminar al horno.
- Mantener el calor y en un recipiente que pueda recoger los jugos.
- Si la guarnición lo requiere añadir la verdura y sudar.
- Desgrasar
- Deglasar (oport, madeira, vino tinto, etc.)
- Añadir dependiendo de la receta, fondo oscuro ligeramente ligado, nata líquida, los dos.
- Reducir de nuevo, sazonar, colar y montar con mantequilla.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 42 MAYO DE 2011

- La salsa debe resultar, ligeramente ligada y brillante. Las piezas no deben cocer con la salsa. Si la receta lo requiere la guarnición ira dentro de la salsa (champiñones, julianas diversas, etc.) y de acompañamiento; patatas salteadas, risoladas, hortalizas salteadas y arroz . Para la salsa agrídulces alguna fruta con la que este confeccionada la salsa.

### 2.5.1. Salteado en salsa ( ragu)

Cocer tapado, lenta y regularmente en un fondo , aves troceadas. previamente doradas para los oscuros y ligeramente doradas para los blancos.

Esta técnica se aplica particularmente a trozos de carnes duras, ricas en tejido conjuntivo gelatinoso.

Se diferencian dos técnicas: blancos y oscuros.

Ejemplo de este tipo de cocción son los civets, fricase, navarines, blanquetas, etc.

#### **Técnica:**

Ciertas especies necesitan un marinado previo.

- Limpiar y trocear el ave
- Elegir un recipiente apropiado de tamaño y que se cierre con tapa.
- Dorar las piezas lo necesario para la elaboración. Este proceso se puede hacer en una sartén.
- Desgrasar y añadir al guarnición aromática ( zanahorias, puerros, cebolla) sudar.
- Espolvorear con harina y dorar para los oscuros. Si el fondo que vamos a utilizar esta ligado no hay que poner harina.
- Añadir el tomate , si la receta lo requiere.
- Añadir el fondo, agua, vino o la marinada a la altura de la carne.
- Poner el bouquet garni. Llevar a ebullición y sazonar.
- Cocer tapado muy despacio sobre una placa o al horno 200°C.
- Sacar la carne y pasar la salsa por un chino sin presionar.
- Desgrasar si es necesario, comprobar el sazonamiento.
- Añadir la guarnición y cocer lentamente unos minutos. Reservar al baño María.
- Para las blanquetas ( salteado en blanco) la técnica ideal es la misma pero la carne no se dora solo se deja que adquiera firmeza.
- Las guarniciones más utilizadas son, patatas vapor, a la inglesa y fondantes, arroces, pastas y hortalizas.

### 2.6. Breseado.

Cocer tapado, lenta y regularmente con un fondo. Las piezas se doran antes de ponerlas a bresear.

Esta técnica se aplica para procesos largos para aves de carnes firmes y de edad avanzada. Para aves enteras.

#### **Técnica:**

- Sacar de la marinada.

- Preparar la pieza para bresear
- Dorar la pieza por todas partes.
- Desgrasar
- Desglasar con la marinada o con fondo sin que cubra la pieza por entero.
- Poner a bresear tapado y mantener al calor.
- Rectificar el espesor de la salsa y colar por el chino.
- Desgrasar y comprobar el sazonamiento.
- Trinchar la pieza y colocar en fuente con salsa en la superficie y salsera aparte.

Las guarniciones son las mismas que para el salteado en salsa. Dependiendo de la denominación del plato, este deberá llevar la guarnición que marque.

### 3. ELABORACIONES BÁSICAS PARA LA CAZA

#### CONSOME DOBLE DE FAISÁN CON RAVIOLIS

<p><b>Ingredientes:</b></p> <p><b>Para el fondo:</b></p> <p>Carcasas de faisán..... 2 kg</p> <p>Zanahorias.....100 gr</p> <p>Puerros.....60 gr</p> <p>Apio.....1 rama</p> <p>Bouquet garni</p> <p>Agua.....2.5 l.</p> <p>Pimienta en grano.....12 gramos.</p> <p>Cebolla tostada.....½ p.</p> <p><b>Para el consomé concentrado.</b></p> <p><u>Clarificación:</u></p> <p>Carne de muslo de faisán..... 200 gr</p>	<p><b>Elaboración:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavar las carcasas y trocear</li> <li>- Blanquearlas y escurrir. Poner a cocer. Espumar</li> <li>- Añadir el bouquet, la pimienta y la cebolla tostada</li> <li>- Colar el fondo, desgrasar y dejar enfriar.</li> <li>- Picar con la máquina la carne. Picar las verduras menos la cebolla</li> <li>- Dorar la cebolla en la plancha</li> <li>- Mezclar todo en frío con las claras de huevo. Añadir el tomillo</li> <li>- Poner todo en una cazuela y añadir el fondo frío.</li> <li>- Poner al fuego y remover para que las claras no se peguen.</li> <li>- Cuando empieza el hervor dejar de mover y poner en una esquina para que hierva, si es necesario asustar con hielo o agua fría.</li> <li>- Dejar cocer 30 o 40 min. y colar por estameña.</li> </ul>
---	---

<p>Zanahorias..... .80 gr.  Puerros..... 60 gr  Claros de huevo..... 4  Cebollas  tostada..... ½ p.  Fondo de faisán.....1 y ½ l.</p>	<p>El consomé ya esta listo para su consumo, acompañado de pequeños raviolis rellenos de un farsa de hígado de ave.</p> <p>Este mismo consomé se puede realizar con caza de pelo.</p>
---	---

### CODORNICES ASADAS CON CANTARELAS Y SALSA DE NATA

<p><b>Ingredientes:</b>  Codornices.... 8 unid.  Aceite  Sal y pimienta</p> <p><u>Para la farsa:</u>  Higaditos  Chalota  Tocino  Mantequilla  Miga de pan  Perejil  Sal pimienta</p> <p><u>Salsa:</u>  Cantarelas.....500 gr limpio.  Chalota..... 1 unid.</p>	<p><b>Elaboración:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deshuesar las codornices y salpimentar.</li> <li>- Realizar el relleno saltear las chalotas y el tocino picados y añadir los higaditos, saltear.</li> <li>- Añadir la miga de pan con la mantequilla y el perejil, sazonar.</li> <li>- Rellenar y bridar las codornices. Asar a horno precalentado a 180°C .</li> <li>- Sacar y reservar del calor.</li> <li>- Realizar el jugo del asado.</li> <li>- Saltear las setas con la mantequilla, desglasar con el vino blanco, reducir y añadir la nata, dejar que reduzca, añadir las setas, salpimentar.</li> </ul>
---	--

Mantequilla.....30 gr Vino blanco.....1 dl Nata líquida.. ...8 dl Sal y pimienta.	
--	--

### CARRE DE VENADO RELLENO DE BOLETUS

<p><b>Ingredientes:</b></p> <p><u>Para marinar la carne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zanahoria.</li> <li>- Puerro.</li> <li>- Cebolla.</li> <li>- Tomate.</li> <li>- Pimientos.</li> <li>- Sal.</li> <li>- Vino tinto.</li> <li>- Laurel.</li> <li>- Ajos.</li> </ul> <p><u>Para la salsa:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fondo oscuro.</li> <li>- Higos.*</li> <li>- Vino dulce.*</li> <li>- Agua.*</li> <li>- *para macerar los higos.</li> <li>- Jugo de boletus.</li> <li>- Azúcar.</li> <li>- Agua.</li> <li>- Vinagre de manzana.</li> <li>- Maicena.</li> <li>- Vino tinto.</li> </ul>	<p><b>Elaboración:</b></p> <p>Una vez marinada la carne durante un día se saca de la marinada se abre como un libro y se dan unos golpes con la espalmadera con cuidado de no romper la pieza. Salpimentamos y procedemos a rellenar con los boletus, después cerramos cocinando con hilo bramante, lo asamos en el horno en una placa previamente engrasada.</p> <p>Una vez asada la racionamos cortándola en rodajas.</p> <p style="text-align: center;"><u>Para la salsa:</u></p> <p>Se maceran los higos previamente limpios y se introducen en dos partes iguales de agua y vino dulce. Se deja macerando un día y reservamos el jugo de la maceración.</p> <p>Se hace un caramelo y se corta con vinagre de manzana y seguidamente se le añade el jugo de la maceración de los higos, después se le añade el jugo de los boletus, se deja hervir y se desespuma, se le añade el fondo oscuro, dejamos que hierva, se vuelve a desespumar y le añadimos los higos. Dejamos reducir un poco y por último espesamos con maicena disuelta en vino</p>
--	---



ISSN 1988-6047

DEP. LEGAL: GR 2922/2007

Nº 42 MAYO DE 2011

<p><u>Para la crema de boletus:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nata.</li> <li>- Boletus.</li> <li>- Fondo oscuro.</li> </ul> <p><u>Para el puré de castañas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Azúcar.</li> <li>- Mantequilla.</li> <li>- Agua.</li> <li>- Castañas.</li> <li>- Oporto.</li> </ul> <p><u>Para la decoración:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acelgas salteadas.</li> <li>- Zanahorias en mirepoix salteadas.</li> <li>- Fideos chinos.</li> </ul>	<p>tinto. Rectificamos el sazonamiento.</p> <p><u>Para el puré de castañas:</u></p> <p>Se glasean las castañas en azúcar y mantequilla, una vez glaseadas le añadimos agua hasta cubrirlas y se dejan cocer hasta que estén blandas. Las escurrimos y las pasamos por un tamiz, terminamos con mantequilla para darles más suavidad y un poco de vino Oporto.</p> <p><u>Crema de boletus:</u> (presentada en sopera)</p> <p>Se echan los boletus a la thermomix junto con la nata, le añadimos un poco de fondo oscuro y rectificamos.</p> <p>Se deja un rato en la thermomix con temperatura y velocidad lenta.</p>
---	--

## SILLA DE CORZO CON ROBELLONES

<p><b>Ingredientes:</b></p> <p>Silla de corzo.....1500 gr</p> <p>Setas.....500 gr</p> <p>Robellones.....500 gr</p> <p>Mantequilla.....120 gr</p> <p>Cebollas picada..... 50 gr</p> <p>Perejil picado..... 20 gr</p> <p>Patatas.....600 gr</p> <p>Nata.....3dl</p> <p>Fondo oscuro.....1dl</p> <p>Demiglance.....0,5 dl</p> <p>Tocino.....200 gr</p>	<p><b>Elaboración:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mechar la silla con el tocino. Sazonarla</li> <li>- Asarla a fuego durante 20 min. rociándola de vez en cuando con la mantequilla.</li> <li>- Retirar de la placa y deglazar con el fondo oscuro. Reducir.</li> <li>- Añadir la nata, la demiglance y reducir hasta tener la consistencia deseada.</li> <li>- Rectificar el sazonamiento. Colar.</li> <li>- Rehogar la cebolla en mantequilla y añadir las setas, saltear y añadir el perejil.</li> <li>- Trinchar la silla y colocar en fuente con salsa en la superficie, salsear y a un lado las setas salteadas y al otro patatas de algún tipo ( chateau, croquetas, etc.)</li> </ul>
---	--

--	--

### ESTOFADO DE CARNE

<p><b>Ingredientes:</b></p> <p>Perdices.....2unidades  Tocino.....150 gr  Vino de jerez.....1/4 l.  Aceite .....1/4 l.  Cebollas..... ½ kg.  Laurel.....3 h.  Pimienta en grano..... 36 gr.  Clavos.....6 unid.  Tomillo.....1 ramita  Sal, azúcar y pimienta negra.</p>	<p><b>Elaboración:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Flamear y limpiar las codornices, lavarlas en agua fría.</li> <li>- Dorar el tocino cortado en cuadraditos.</li> <li>- Rehogar las perdices y añadir la cebolla, dorar</li> <li>- Colocar en cazuela , se añaden los demás ingredientes y se tapa herméticamente 1 hora y media</li> <li>- Se trincha por la mitad y se sirven con la salsa pasada por un chino.</li> </ul>
--	---

### FAISÁN EN COCOTTE

<p><b>Ingredientes:</b></p> <p>Faisán .....1.500 gr  Cebollitas .....12 un.  Champiñones.....12 unid.  Vino Madeira..... 1 dl.</p>	<p><b>Elaboración:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bridar el faisán.</li> <li>- Colocarlo en la cocotera con la mantequilla y dorarlo. Sazonarlo.</li> <li>- Cerrar la cocotera y meter en el horno lento 15 min.</li> <li>- Abrir, añadir las cebollitas previamente salteadas en mantequilla y los champiñones acanalados. mojar con el vino y tapar.</li> <li>- Terminar la cocción bien tapado.</li> <li>- Servir en la cocotera.</li> </ul>
--	---

**PIERNA DE CORZO ESTOFADA**

<b>Ingredientes:</b>	<b>Elaboración:</b>
<p>Pierna de corzo deshuesada.... 1800 gr</p> <p>Tocino fresco..... 150 gr</p> <p>Sal y pimienta.....</p> <p>Tomillo, romero y hojas de salvia</p> <p>Bayas de enebro..... 12 unid</p> <p>Pimienta blanca....</p> <p>Aceite</p> <p>Cebollas .....1 unid.</p> <p>Zanahorias.....1 unid.</p> <p>Apio.....1 rama.</p> <p>Fondo de caza.....1/2 l.</p> <p>Brandy.....1/2 dl</p> <p>Maicena....15 gr</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpiar y deshuesar la pieza.</li> <li>- Cortar el tocino en tiras uniformes, salpimentar y meter al congelador.</li> <li>- Mechar la pierna superficialmente con las tiras de tocino y las hierbas aromáticas.</li> <li>- Limpiar las verduras y cortarlas en mirepoix.</li> <li>- Bridar la pierna y sazonarla con sal y pimienta.</li> <li>- Dorar la pierna y añadir las hortalizas, sudar y añadir el fondo.</li> <li>- Meter al horno a 200° C y regar de vez en cuando 15 min.</li> <li>- Tapar la cazuela e introducir en el horno a 160°C de 60 a 120 min.</li> <li>- De vez en cuando destapar y regar. Cuando el interior llegue a 80°C estará terminada.</li> <li>- Sacar la pieza y reservar al calor.</li> <li>- Colar la salsa sin presionar y ligar con la maicena disuelta en agua fría.</li> <li>- Trinchar y servir acompañada de castañas glaseadas y alguna verdura.</li> </ul>

### PECHUGA DE PATO SILVESTRE A LA PARRILLA

<p><b>Ingredientes.</b></p> <p>Pechugas de pato..... 8 p.          Marinada.....          Pimienta blanca..... 12 gramos.          Tomillo..... 1 ramita.          Piel rallada de naranja.....1/2 p.          Piel rallada de limón..... ½ p.          Aceite          Sal y pimienta blanca.</p>	<p><b>Elaboración:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sumergir las pechugas en la marinada durante un día.</li> <li>- Sacar y escurrir las pechugas, salpimentar.</li> <li>- Hacer a la parrilla de 8 a 12 min.</li> </ul> <p>Como guarnición algún tipo de patatas frita y ensalada con fruta.</p>
--	---

### COSTILLA DE GAMO A LA MIEL

<p><b>Ingredientes.</b></p> <p>Costillares de gamo.....2 unid.          Marinada          Miel..... 80 gr          Ajos fileteados..... 2 d.          Guindilla..... 1          Jengibre en polvo... 1 cucharada.          Romero picado.... 1 cucharada.          Aceite          Sal</p>	<p><b>Elaboración:</b></p> <p>Cortar las costillas en trozos cada 3 o 4 costillas.</p> <p>Marinar. Mezclar todos los ingredientes y luego añadir el aceite poco a poco hasta formar una pasta con la que se untan las costillas. Marinar un día.</p> <p>Asar a la parrilla a fuego lento de 25 a 30 min.</p>
--	--

--	--

### MEDALLONES DE CORZO CON CEREZAS

<p><b>Ingredientes.</b></p> <p>Medallones de corzo..... 12 (60 gr)</p> <p>Cerezas sin hueso..... ½ kg.</p> <p>Vino tinto..... 2dl.</p> <p>Canela.....</p> <p>Maicena..... 7 gr.</p> <p>Oporto..... 1 dcl.</p> <p>Nata liquida..... 3 dl.</p>	<p><b>Elaboración:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocer las cerezas con el vino y la canela. Sacar.</li> <li>- Reducir el caldo de las cerezas y ligar con la fécula.</li> <li>- Sazonar en el plato en forma de corona.</li> <li>- Desgrasar la sartén y desglasar con Oporto, añadir nata liquida.</li> <li>- Colocar en el centro con la salsa crema.</li> <li>- De guarnición croquetas de puré de castañas.</li> </ul>
--	---

### PICHONES SALTEADOS CON TRUFAS

<p><b>Ingredientes.</b></p> <p>Pichón..... 1 unid.</p> <p>Mantequilla..... 60 gr</p> <p>Trufa.....6 rodajas.</p> <p>Vino Madeira.....1/4 l.</p> <p>Fondo de caza.....1/4 l.</p> <p>Mantequilla..... 30 gr.</p>	<p><b>Elaboración:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cortar el pichón en seis piezas. Sazonar con sal y pimienta.</li> <li>- Saltear en la mantequilla por los dos lados 8 min.</li> <li>- Sacar y reservar al calor.</li> <li>- Añadir a la mantequilla del salteado, la trufa espolvoreada con sal y calentar dos minutos.</li> <li>- Añadir el vino y el fondo dar un hervor y fuera montar con la mantequilla restante.</li> <li>- Emplatar el pichón y rociar con la salsa y por encima las trufas.</li> </ul>
--	--

### MOUSSE DE FOIE GRASS DE PATO

<p><b>Ingredientes.</b></p> <p>Fondo de pato blanco ..... 1l.  Hígado de pato..... 300 gr  Salsa veloute.....1 dl.  Gelatina..... 2 dl  Nata líquida..... 2 cucharadas  Nata batida.....1 y ½ dl.</p>	<p><b>Elaboración:</b></p> <p>Escalfar durante 20 min en el fondo blanco el foie a 90°C.</p> <p>Dejar enfriar en el líquido de cocción y pasar por un tamiz.</p> <p>Colocar esta pasta en un recipiente sobre hielo y trabarla hasta que este homogénea.</p> <p>Mezclar la veloute, la gelatina y la nata líquida, reducir a la mitad y enfriar. Colar por la estameña.</p> <p>Agregar esta preparación al puré de hígado y añadir la nata batida.</p> <p>Colocar en molde previamente decorado y encamisado.</p>
---	---

### GALANTINA DE PATO

<p><b>Ingredientes.</b></p> <p>Pato deshuesado.....1 un.  Carne de pato.....180 gr  Nata líquida.....2 dl  Nata montada.....50 gr.  Brandy.....1/2 dl  Trufas.....40 gr  Pistachos.....40 gr</p>	<p><b>Elaboración:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deshuesar el pato menos las patas y las alas.</li> <li>- Cortar la carne en dados y meter al congelador y enfriar.</li> <li>- Sacar y salpimentar. Picar la carne muy fina en la picadora. Meterla al frío.</li> <li>- Mezclar con nata líquida y pasar por el tamiz.</li> <li>- Colocar en un perol de acero puesto sobre hielo e ir añadiendo la nata</li> </ul>
--	--



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 42 MAYO DE 2011

Fondo de ave.....1/2 l. Bouquet garni.	montada con mucho cuidado. Hacer una prueba en agua hirviendo con un poco de farsa para ver el resultado. <ul style="list-style-type: none"><li>- Añadir el brandy, las trufas y los pistachos puestos en remojo todo cortado en cuadraditos.</li><li>- Colocar el pato deshuesado y rellenar con la farsa. Coser.</li><li>- Envolver y pochar en el caldo de ave y el bouquet garni.</li></ul>
---	---

Bibliografía:

Juan Fradera Vila 1997. GUÍA PRÁCTICA DE TÉCNICAS CULINARIAS PARA EL PROFESIONAL

Hermann Gruner, Reinhold Metz y Alfredo Gil Martínez 2005. PROCESOS DE COCINA. Editorial: AKAL, ciclos formativos

Luis Irizar. TÉCNICA Y GESTIÓN DE UN OFICIO. Editorial: Urumea

Manuel Vázquez Montalbán. 2003. DICCIONARIO INDISPENSABLE PARA LA SUPERVIVENCIA: Editorial: Ediciones B, S.A.

Libro completo de recetas CLASES DE COCINA. 1994. publications international, LTD.

Juan Pozuelo Talavera, Miguel Ángel Pérez Pérez, Técnicas Culinarias, Ed. Paraninfo, Madrid, España, 2002.

LAROUSSE GASTRONOMIQUE en español. Ed: editions Larousse. Barcelona. 2004

Autoría

---

- Nombre y Apellidos: Francisco Díaz Ramiro
- Centro, localidad, provincia: I.E.S. "La Atalaya", Conil de la Frontera, Cádiz
- E-mail: pacopeli20@hotmail.com