

DICCIONARIO PARA ENTENDER LA CARNE DE PATO

El pato es una carne de ave nutritiva y deliciosa que aporta vitaminas del grupo B, minerales y proteínas y que ayuda a fortalecer el sistema inmune y, según como se consuma, es un plato incluido en las dietas de adelgazamiento. Los múltiples productos que se elaboran con este animal se consideran manjares y su consumo está asociado a las ocasiones especiales. Bodega de los Secretos, el restaurante ubicado en las bodegas más antiguas de Madrid, nos cuenta todos los conceptos que debemos conocer de la carne de pato, y nos muestra su versión de este heredero de la sofisticada gastronomía francesa. www.bodegadelossecretos.com



- **Confit.** Técnica de cocina que llegó con la nouvelle cuisine. Es el muslo del pato. Esta carne es más fibrosa que otras piezas. Se cocina lentamente escalfándola con la propia

grasa del pato, le confiere una textura más suave. Marida muy bien con patatas y ajos, con manzana e higos y con salsas frutales y mermeladas.

- **Jamón.** El jamón de pato se obtiene de la pechuga. La similitud con el jamón de cerdo o la cecina está en las técnicas de curado y salazón que se le aplican a la carne. Ideal para servir como aperitivo o en ensaladas.
- **Magret.** Es la pechuga del pato y se puede preparar de manera muy sencilla y saludable. Para disminuir el aporte de calorías y grasa, no se come la piel. El magret admite los mismos acompañamientos y aderezos que el confit, y gana mucho con las combinaciones agrídulces. **Puede ser magret fresco**, se recorta de la pechuga del ave dejando por debajo una fina capa de carne, es más magro aún y se deshace fácilmente. O, **magret séché**, la pechuga fresca de pato cebado se cura unos días en salazón. Es salado y se condimenta con unas u otras especias como pimienta o laurel.
- **Rillettes.** Esta carne de pato triturada y cocinada en su propia grasa a fuego lento durante horas. Tiene una consistencia similar a la del paté, aunque con pequeños trozos más sólidos.
- **Foie.** Es la delicia francesa favorita de los sibaritas y un imprescindible en toda celebración gourmet de alto copete Es el hígado del pato. Puede ser:
 - Foie gras fresco.** Se comercializa envasado al vacío, listo para preparar en casa. Es un producto muy perecedero (se aconseja consumir al cabo de dos o tres días como máximo). Se cocina a la plancha, en medallones y con una pizca de sal y puede servirse como primer plato o acompañamiento de una carne como el solomillo.
 - Foie gras micuit.** Es el hígado de un pato limpio semicocido. Al semicocerlo, la duración del producto es más larga. Se suele servir loncheado y fresco, y se debe conservar en temperatura de 1º a 5º, tiene una fecha de caducidad de 3 meses.

-**Foie gras entier.** Es 100% hígado graso entero, sin partir, lleva condimentos como sal o pimienta y se suele tomar en lonchas

-**Bloc.** Es también 100% hígado graso entero, pero en este caso se trata de una emulsión suave y cremosa a partir de trozos muy finos cortados de foie gras. Se puede tomar untado o en lonchas. Tiene una calidad excepcional, muy parecida a la del entier pero con un precio menor.

-**Mousse de foie.** Es el hígado desmigado y triturado que se combina con otros ingredientes para darle una textura untuosa.

-**Paté de foie.** Es un derivado cárnico elaborado a base de vísceras, principalmente del hígado, y carne de diversos animales, además de aditivos y especias, que le dan el sabor, textura y consistencia que necesita. En Francia se considera que es una mezcla de carnes y foie. También, se produce con pescados y mariscos, llegando a haber una infinita gama de patés distintos en todo el mundo.

En Bodega de los Secretos:



Confit de pato glaseado con gnoquis de manzana y chalota caramelizada 18€



Acerca de Bodega de los Secretos

Bodega de los Secretos es un restaurante del centro de Madrid ubicado en unas bodegas rehabilitadas del s. XVII. En él la cocina es de vanguardia mediterránea y llama la atención su espacio, que hace sentir al comensal en un oasis en pleno centro de la ciudad. Sus paredes están repletas de hornacinas, cúpulas, arcos y pechinas ornamentadas.

Su oferta gastronómica la componen entrantes de todo tipo, una exquisita selección de carnes, pescados y arroces y una deliciosa carta de postres para terminar cualquier comida o velada de la mejor de las maneras.

Calle de San Blas, 4, 28014 Madrid

Síguenos en:

[/bodegadelossecretos](#)

[@bodegadelossecretos](#)