

Tsukune de pato con huevo

50 min
media

Ingredientes

Para 5 raciones

- Patatas traseras y alitas de un pato
- 5 huevos
- Salsa teriyaki
- Berro rojo
- Mantequilla
- Sal
- Pimienta

Preparación

Elaboración

- Deshuesar las patas posteriores y las alitas de pato, manteniendo la piel. Poner la carne unos 20 minutos en el congelador para que, posteriormente se pueda picar mejor. Reservar los huesos.
- Sacar la carne del congelador y triturar con ayuda de una picadora, añadiendo un poco de sal y pimienta.
- Con la mano, coger porciones de carne de unos 70-80 gramos, darle forma y poner en un palo de madera para las brochetas.
- Disponer las brochetas en una bandeja, tapar con papel film y colocar a la nevera durante un par de horas para que la bola de carne vaya cogiendo consistencia.

- Mientras tanto, colocar los huesos del pato al horno y cocerlos durante 30 minutos a 200°C. Cuando estén torrados, retirarlos del horno y preparar el caldo con ellos.
- Colar el caldo y colocarlo en un cazo a fuego bajo, dejándolo reducir hasta obtener un jugo intenso. Reservar.
- Colocar las brochetas de tsukune, aún frías de la nevera, sobre la brasa y dorarlas. Dejar que se vayan ahumando, con la ayuda de un abanico, y con el humo provocado por la misma grasa que va cayendo sobre las brasas.
- Mientras tanto, colocar una yema cruda en medio del plato. Acercar el plato al calor de la brasa para darle temperatura y que vaya cogiendo también el ahumado, evitando que el huevo se cueza.
- Aparte, calentar la salsa de jugo de pato y reducir con una nuez de mantequilla.
- Cuando la carne haya cogido color, coger un pincel y lacarla con un poco de salsa teriyaki y con salsa de jugo de pato para darle más sabor. Mantener la brocheta a la brasa un poco más hasta que esté del todo dorada.
- Poner la brocheta de tsukune al lado del huevo, regar con un poco de salsa de jugo de pato y acompañarla con berros rojos.