

Recetas de Hungría: Muslos de pato asados. [Cena de Navidad Worldwide

Recetas de Hungría. La comida fermentada es un elemento muy importante de la **gastronomía húngara**. En concreto el **chucrut** (col fermentada), muy consumido hoy en día en diversos lugares del mundo, se produce en la ciudad de Vecsés, donde la col se cultiva desde el siglo XVIII. Para preparar el mejor chucrut se eligen hojas de col de la mejor calidad y se usan las recetas tradicionales que utilizaban los primeros fabricantes de este delicioso producto alimenticio. Esta idea navideña que presentamos va acompañada de pato asado y un riquísimo puré de patatas.

Ingredientes para los muslos de pato

4 muslos de pato
1 cucharada de orégano
6 dientes de ajo
1 cucharada de comino
1 vaso de agua
Sal y pimienta

Recetas de Hungría: Preparación de los muslos de pato

Primero, sazonamos los muslos con sal y pimienta (al gusto), los colocamos en una fuente para el horno y con la piel hacia arriba los frotamos bien con el orégano y el comino (no les ponemos aceite, porque los muslos ya tienen su propia grasita). Después, los tapamos con papel de aluminio, agregamos el agua y los horneamos en el horno precalentado a 170° durante 90 minutos. Posteriormente, los terminamos de asar antes de que acaben los 90 minutos con el papel de aluminio quitado.

Ingredientes para el chucrut

600 g de chucrut en lata húngaro
80 g de tocino picado en daditos
2 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra

Preparación del chucrut

Enjuagamos el chucrut con agua fría y lo extendemos en una fuente para el horno, añadimos el tocino y el aceite. Lo horneamos en el horno precalentado durante 20 o 30 minutos a 180°. Después, reservamos.

Ingredientes para el puré

600 g de patatas
1 cebolla
2 cucharadas de aceite de oliva virgen
Sal y pimienta

Preparación del puré

Primero, pelamos las patatas y las cortamos en trozos; las cocemos en agua y sal hasta que estén tiernas, durante 15 o 20 minutos. Después, las escurrimos y las pasamos por el pasapuré o las machacamos. Reservamos.

A continuación, en una sartén ponemos el aceite y freímos la cebolla picada en rodajitas finas hasta que se pongan tiernas y se las añadimos al puré. Lo mezclamos todo muy bien y le ponemos sal y pimienta, al gusto.

Finalmente, servimos los muslos de pato acompañados por el chucrut y el puré en cuenquitos individuales.

Si te gusta probar otras recetas del mundo, también te recomendamos nuestros Mejillones belgas.