



FIDEUÁ DE PATO Y SETAS

INGREDIENTES

400 g de fideos de grosor mediano
 1 magret de pato
 1 cebolla
 1 diente de ajo
 1 pimiento verde
 4 setas de ostra
 4 judías verdes
 Jengibre
 1 cuch. de tomate concentrado
 1 cuch. de pimentón ahumado
 Romero fresco
 Chorrito de vino rancio
 1 litro de caldo de ave

• **ADEMÁS** •

Sal
 Pimienta negra
 Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Tuesta los fideos previamente aceitados en el horno a 150° hasta que estén bien dorados.

Mientras tanto, dora el magret por el lado de la piel a fuego medio durante unos 20 minutos. Retira del fuego, tapa y deja reposar durante 5 minutos. Retira la mayor parte de la grasa de la cazuela y aprovecha el resto para dorar las setas desmechadas y los vegetales junto con el romero fresco picado.

Añade el tomate y el pimentón, rehoga brevemente y desglasa con el vino rancio. Vierte el caldo de ave y lleva a ebullición. Incorpora los fideos tostados y cocina hasta que absorban todo el líquido y queden en su punto.

Corta el magret en láminas finas y sirve la fideuá coronando con la carne.

bonArea



BABAGANOUSH DE PIQUILLOS

INGREDIENTES

• PARA EL BABAGANOUSH •

2 berenjenas grandes
12 piquillos
2 cuch. de tahina
Zumo y ralladura de limón
Comino
Pimentón ahumado
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

• ADEMÁS •

Almendras tostadas
Uvas
Tallo de cebolleta
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
Semillas de sésamo

ELABORACIÓN

Pincha las berenjenas con un cuchillo para evitar que revienten y ásalas en el horno a 220° hasta que la piel quede bien tostada y adquieran un delicioso toque ahumado. Deja templar, retira la pulpa y tritura junto con la tahina, el ajo, el zumo y las especias hasta obtener una crema fina y homogénea.

Sirve la crema de berenjena acompañada de almendras tostadas, uvas, tallo de cebolleta picado y un buen chorrito de Aceite de oliva virgen extra.