
PATO CURADO

Ingredientes [4 pax]

- 2un Magret de pato
- 200g Flor de sal
- 50g Açúcar
- 10un Bagas de zimbro
- 2un Alho
- 1un Laranja Sumo e raspa
- 1un Limão raspa
- 1molho Alecrim
- 1un Toranja
- 1emb Agrião
- 1emb Rucula
- Qb Azeite

Faça uns cortes superficiais na pele, na diagonal de forma a fazer uma esquadria. Numa tigela misturar o sal, açúcar, alecrim, bagas de zimbro, raspa de limão e laranja. Envolver tudo.

Cobrir e massajar o peito de pato com esta mistura. Cobrir com película e deixar marinar mínimo 24h.

Retirar o pato da cura e passar por água para remover o excesso de sal. Secar bem. Corar numa chapa ou frigideira quente, pelo lado da pele para derreter a gordura.

Para a salada que acompanha, retire os gomos da laranja e toranja. Esprema o sumo do que sobra dos citrinos, para uma tigela.

Pique finamente algumas agulhas de alecrim e junte ao sumo, verta o azeite em fio enquanto mexe com as varas para emulsionar. Temperar qb.

Envolver o agrião com a vinagreta, dispor no prato com o pato laminado e os gomos de laranja e toranja.

Nota:

Quanto mais tempo deixar na cura mais desidratado irá ser o resultado. Ao fim de 5 dias terá quase um presunto de pato.