

Raciones para 5

200 ml Aceite de girasol

4 gr Perejil

3 gr Cebollino

3 Hojas de albahaca

1 Huevo

30 ml Vinagre de manza

1 Magret de pato

200 gr Arroz bomba

1/2 Cebolla

Aceite de oliva virgen extra

200 gr Mix de setas

60 ml Vino tinto

80 gr Tomate triturado

5 Hebras de azafrán

1 l agua o caldo

Pimienta

Sal

- 1 Para la mayonesa de hierbas, añade el aceite y las hierbas en un vaso para batir, tritura todo bien y cuélalo. En ese mismo vaso pero limpio, coloca el huevo, el vinagre, la sal y un poco del aceite de hierbas. Comienza a batir colocando la batidora en el fondo del vaso y sin moverla.
- 2 Cuando empiece a emulsionar, ve añadiendo poco a poco el aceite de hierbas restante mientras bates. En ese momento, ya se puede mover la batidora para terminar de emulsionar la mayonesa. Reserva en frío.
- 3 Para el arroz, Sitúa la paella centrada en la zona de 32 cm*, presiona el icono de la paella que encontrarás en la placa. Cuando esté caliente, la placa te avisará con una señal acústica**.
- 4 En ese momento, añade el pato con la piel hacia abajo, y pulsa el botón de la flecha "siguiente etapa" de tu placa. Salpimenta y cocina hasta dorar la piel.
- 5 Gira para cocinar el otro lado, y espera unos 3 minutos. Aunque no haya sonado la siguiente señal acústica, retira el magret y resérvalo envuelto en papel de aluminio para que se termine de cocinar y se conserve en caliente.
- 6 Incorpora el mix de setas y la cebolla picada para cocinarlas en la grasa del pato y pulsa la flecha para la siguiente etapa.
- 7 Mientras se sofríen las verduras, cuando estén doradas, añade el vino para desglasar y deja reducir. Después vierte el tomate triturado, remueve y espera al pitido de la placa.
- 8 Añade agua y sal al gusto, y pulsa la flecha para que se forme el caldo homogéneo y espera a la siguiente señal.
- 9 Calienta dos dedos de agua en un vaso pequeño y añade el azafrán. Remueve y reserva.
- 10 Incorpora el arroz junto al vaso de agua con el azafrán. Repártelo bien por toda la paella. Pulsa la flecha y espera al sonido.

11 Cuando el temporizador de la placa marque 10 minutos, corta el magret en láminas y colócalo sobre el arroz en la parte central.

12 Para conseguir el Socarrat, añade un hilo de aceite de oliva por la superficie del arroz y pulsa la flecha. Espera al pitido. Si no quieres Socarrat, puedes omitir este paso y apagar el fuego directamente.

13 Por último, cuando el arroz esté listo, retíralo del fuego y déjalo reposar 5 minutos antes de servir. Termina decorando con puntos de la mayonesa de hierbas repartidos por la paella y un poco de perejil picado.

14 * La función Paeller sólo está disponible en el fuego grande de tu placa (32 cm). ** La placa te irá indicando los tiempos recomendados en cada fase de cocinado.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/arroz-de-pato-y-setas-a-la-paella/>

COOKING
LOVERS 