



## INGREDIENTES

2 pechugas de pato con la piel, de 300 g cada una  
 200 g de filete de pollo, cortado en trozos  
 3 corazones de endivia  
 15 g de cebolla picada  
 15 g de mantequilla  
 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra  
 15 g de queso parmesano rallado  
 10 g de pan rallado  
 50 ml (1 cuarto de vaso) de vino tinto  
 Sal y pimienta

## COCCIÓN

90 min  
 60  
 Cocción al vacío  
 Nivel del horno 3



## PATO RELLENO

4 comensales. Nivel de dificultad 2

- 1 Para el relleno, lava y corta en juliana las endivias. Dora la cebolla en aceite y mantequilla, añade las endivias, la sal, la pimienta y el vino tinto y reduce. Deja enfriar la mezcla y tritúrala en un robot de cocina, añadiendo poco a poco el parmesano, el pan rallado y los filetes de pollo.
2. Corta la piel de la pechuga de pato transversalmente y dora la pechuga en el lado de la piel en una sartén caliente; déjala enfriar. Corta la carne de la pechuga de pato de forma que cree una bolsa y rellénala con la mezcla.
3. Envuélvelo todo con film transparente resistente al calor e introdúcelo en una bolsa de vacío. Coloca los moldes individuales en el nivel 3 y utiliza el programa "Vapor solo o cocción al vacío (sous vide)" a 60 °C durante 90 minutos.
- 4 Saca las pechugas de pato y sécalas con papel de cocina. A continuación, dóralas ligeramente en una sartén hasta que la piel esté crujiente. Córtalas en rodajas y distribúyelas en un plato.