

# Recetario

➤ Ocas del Duratón



exquisitas recetas

y otros consejos



# De oca en oca

## ¿Quiénes somos?

Ocas del Duratón es un proyecto ecológico basado en la cría extensiva de ocas en plena naturaleza.

El cariño y el mimo que ponemos en su cuidado es recompensado con un producto final pionero en el mercado, ecológico y de una calidad excepcional.

## ¿Cómo se crían?

Nuestro proyecto nace como alternativa a las habituales medidas en la crianza intensiva de esta especie ofreciendo un producto final más ético y respetuoso con el medio ambiente.

Para conseguir este fin, en "Ocas del Duratón" se reproduce el ciclo de vida y el hábitat de la oca garantizando las condiciones de bienestar animal. El resultado es un producto de temporada, del que se puede disfrutar entre octubre y mayo de cada año.



Nuestras Ocas

# El Huevo

## Sabor y salud



Huevos excepcionales

El largo período que nuestras ocas pasan pastoreando en libertad, alimentándose de manera natural, hace que los huevos tengan un exquisito sabor a campo que recuerda al huevo tradicional de aldea.

El alto porcentaje de ácidos grasos insaturados, unido a su alto contenido en minerales como hierro, zinc, potasio, fósforo y magnesio, vitaminas A, B y E, así como sus propiedades antioxidantes, hacen de este producto un alimento extraordinariamente saludable.

El huevo de oca destaca por su gran tamaño, la proporción entre su clara y su yema, y por el intenso y agradable sabor y textura de ésta.

Su gruesa cáscara les proporciona una caducidad elevada, de hasta dos meses, que aumenta si se conserva refrigerado.



## Ingredientes

- 2 Huevos de Ocas del Duratón
- Ralladura de medio limón
- 600 ml. de leche entera
- 200 gr. de azúcar

4/4/1  
6 pers.

Para el caramelo:

- 3 cucharadas de agua
- Unas gotas de limón exprimido
- 5 cucharadas de azúcar granulada blanca

# El Flan

Me encanta que los flanes salgan bien

## Preparación

**Caramelo** Pon un cazo a fuego medio con 5 cucharadas de azúcar y 3 de agua. Cuando veas que se forman burbujas y comienza a cambiar de color, remueve hasta lograr el definitivo color del caramelo.

Añade unas gotas de limón y deja templar durante un minuto. Finalmente, con esa mezcla, carameliza las paredes y el fondo de un molde.

**Flan** En un recipiente añade los huevos de Ocas del Duratón, agrega el azúcar, la leche entera y la ralladura. Mezcla bien todo sin que se forme espuma y pásalo por el colador para evitar grumos.

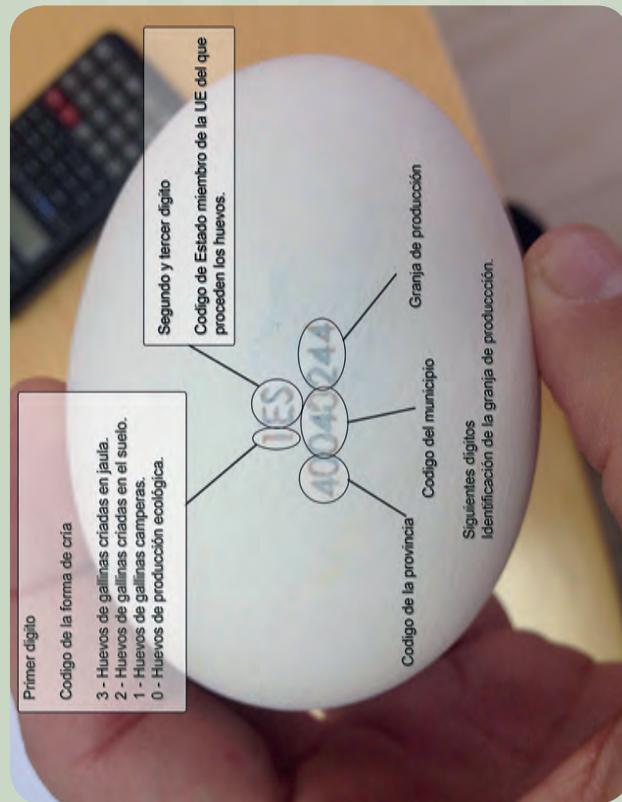
Vierte esa crema en los moldes previamente caramelizados y cubre, cada uno, con papel aluminio para que no se seque la superficie.

Introdúcelo en el horno durante 60 min. a temperatura 200° hasta que metiendo una aguja, ésta, salga limpia.

Deja enfriar a temperatura ambiente y después mételo en la nevera hasta servirlo.

# Valor Nutricional

Azúcares (%)	0,80
Grasas (%)	3,70
Grasas saturadas (%)	3,40
Hidratos de carbono (%)	1,70
Proteínas (%)	4,00
Sodio (mg/100g)	131,00



---

WWW. **OCAS DEL**  
**DURATÓN**.es

---



Crta. Segovia a Sepulveda, Km. 53

40389 valdesimonte (Segovia)

Tel. 916 600 901

info@ocasdelduraton.es