

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

- 70 gr. de salmón marinado
- 1 Huevo de Oca del Duratón

Para la salsa holandesa:

- Sal y pimienta
- El zumo de 1/2 limón
- 150 gr. de mantequilla
- 1 yema de Huevo de Oca de Duratón



Remontada Benidictina

Huevo poché con salmón
marinado al eneldo y salsa holandesa

Preparación

Coge un cuenco y cúbrelo con papel film engrasado ligeramente con unas gotas de aceite. Casca un huevo de Oca del Duratón y echa la clara y la yema dentro del cuenco con una pizca de sal. Ciérralo de tal manera que se quede dentro de una bolsita de film sin aire en el interior. Átalo en su parte superior con una cuerda.

Pon a hervir agua en un cazo y echa el huevo cerrado herméticamente en el film hasta que se poche (9 minutos).

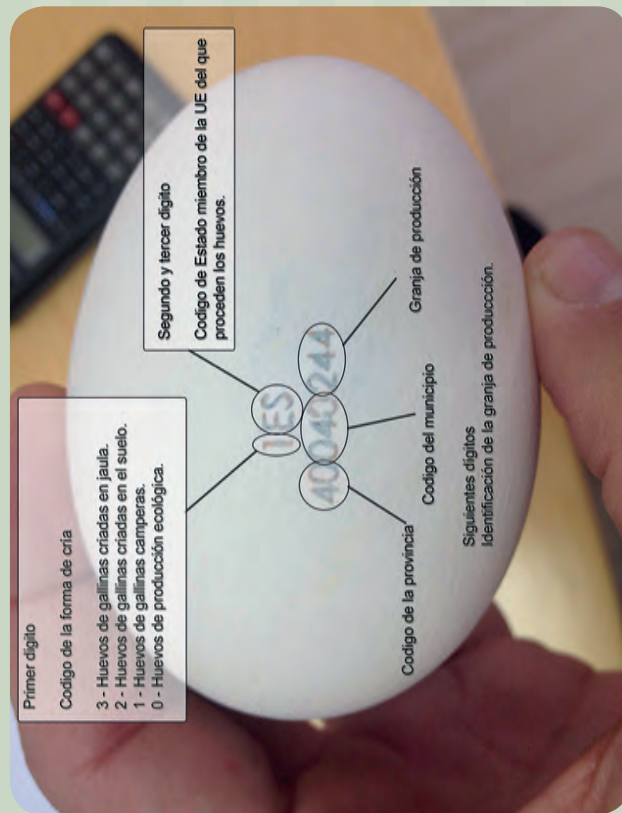
Deja enfriar, sácalo del papel film y colócalo sobre una tosta de pan. Cúbrelo con salsa holandesa y añade las láminas de salmón marinado al eneldo.

Preparación salsa holandesa:

Con unas varillas monta la yema con el zumo de medio limón. Funde la mantequilla sin que llegue a hervir, y añádele poco a poco la yema con limón y sigue batiendo hasta que se ligue y resulte una salsa cremosa. Salpimentar.

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