

# Jamón de Pato

Jamón de Pato, se le llama así aunque no venga de los cuartos traseros de ningún animal, se hace con la pechuga del pato también llamada magret.

## ingredientes

- 1 pechuga de Pato (aprox. 300 gr)
- 1/2 Kg de sal
- Pimienta negra

## elaboración Jamón de Pato

Es una preparación muy fácil de hacer pero con un excelente y delicado sabor.

Aunque aparentemente parezca jamón y se le llame así como ya hemos dicho no lo es y su sabor tampoco tendrá nada que ver.

Partimos de una pechuga de pato (magret) ya limpia, la podremos encontrar en la mayor parte de los supermercados sin mayor problema.

Preparamos un recipiente donde nos entre la pechuga entera y estirada, preferentemente con tapa, pondremos una capa de sal al fondo, en el centro la pechuga y ahora cubrimos con sal hasta que no se vea la pechuga por ningún sitio.

Tapamos el recipiente movemos para que la sal cubra cualquier hueco que pudiese quedar y lo mentemos en la nevera entre 12 y 20 horas, yo lo dejo 14 pero que cada uno calcule su tiempo en función de lo salado que le guste el jamón.

Pasado ese tiempo lo sacamos lo pasamos por debajo del grifo y le quitamos cualquier resto de sal que pudiese tener, con papel de cocina lo secamos, veremos que ya ha cambiado su

textura por el paso por la sal.

Ahora cogemos pimienta negra molida y con la mano la extendemos por todo la pechuga, debería tener la grasilla suficiente como para que se le quedase la pimienta adherida pero si no es así nos podemos ayudar dándole con un poco de aceite de oliva.

Con un cuchillo podemos hacer un hueco para poder pasar una cuerda y colgarlo en algún sitio de nuestra cocina que este ventilado.

Habrá que esperar entre 7 y 10 días para que esté en su punto, solo tendréis que cortarlo en lonchas, recordar que cuando lo abráis el proceso de secado se acelerará. Guardarlo a una temperatura inferior a 10º.

Ya tendremos nuestro jamón de pato.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.