

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

- Aceite de oliva
- 1 ramita de perejil
- 4 langostinos limpios
- 50 gr. de Huevos de trucha
- 2 Huevos de Oca del Duratón



Bigotes y Huevas

Tortilla de langostinos y huevas de trucha

Preparación

Cortamos los langostinos en láminas.

Cascamos 2 huevos de Ocas del Duratón y los ponemos en un bol. Añadimos una pizca de sal y batimos bien hasta espumarlo ligeramente. Añadimos los langostinos. A la mezcla le añadimos también 20 gr de huevas de trucha batiendo otro poco para que se mezcle bien.

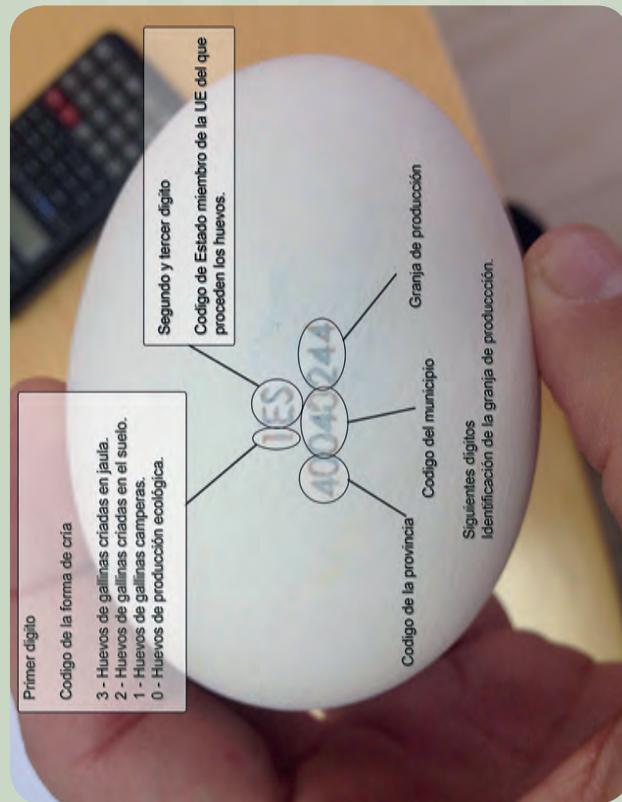
Ponemos una sartén a fuego medio con un par de cucharadas de aceite de oliva. Cuando el aceite esté caliente echamos la mezcla. Esperamos dos minutos sin revolver a que se cuaje ligeramente y le damos la vuelta.

Esperamos otro poco sin que se haga demasiado para que quede jugosa y finalmente colocaremos la tortilla en un plato.

El resto de huevas de trucha y el perejil las utilizaremos para decorarla colocándolas por encima.

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