

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.

Del Mediterráneo

Desayuno de huevos pasados por agua

Preparación

Pon en un cazo con agua hirviendo un huevo de Oca del Duratón y déjalo hervir durante 10 min.

Mientras, tuesta ligeramente dos rebanadas grandes de pan.

Corta el tomate por la mitad y frótalo contra la rebanada para que se impregne bien de su sabor.

Sin quemarte, pero sin dejar que se enfríe, pela el huevo entero, ponlo en una taza, mezcla clara y yema y unta el resultado sobre la misma rebanada vertiendo por encima unas gotas de aceite y sal.

Comer inmediatamente.

Es un plato adecuado para desayunar o como aperitivo.



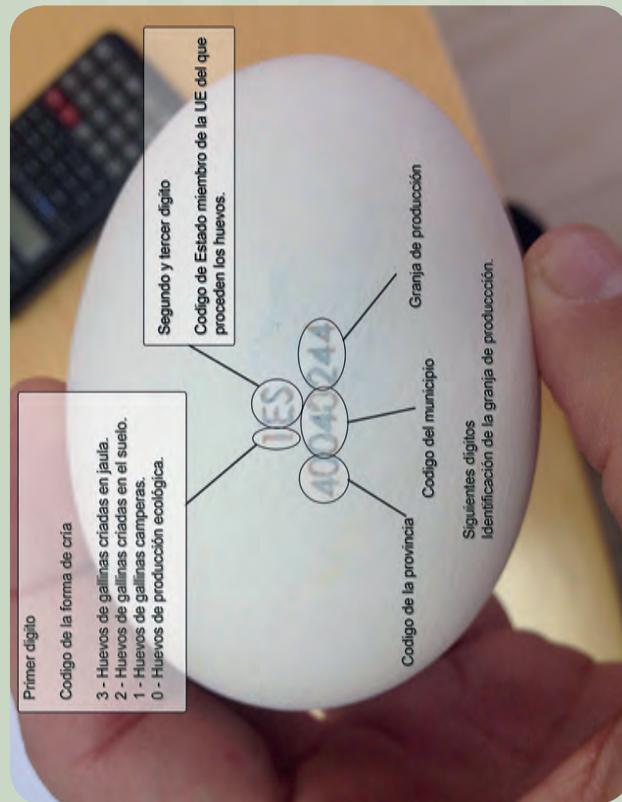
2 pers

Ingredientes

- Aceite
- 1 Huevo de Oca del Duratón
- 1 Tomate
- 2 Rebanadas de pan

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