Recetario Ocas del Duratón



y otros consejos



Nuestras Ocas

# De oca en oca

#### ¿Quiénes somos?

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

El caríño 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 conseguír este fín, en "Ocas del Duratón" se reproduce el cíclo de vída 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.

Huevos excepcionales

## El Huevo

## Sabor y salud

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, fosforo 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 sí se conserva refrígerado.



### Ingredientes

- ·Sal
- · 1 Trufa negra
- · Aceite de oliva
- · 100 gr. de Jamón ibérico
- · 1 Huevo de Oca del Duratón

# Ibérico y Trufa



Huevo frito con jamón ibérico y lascas de trufa



## Preparación

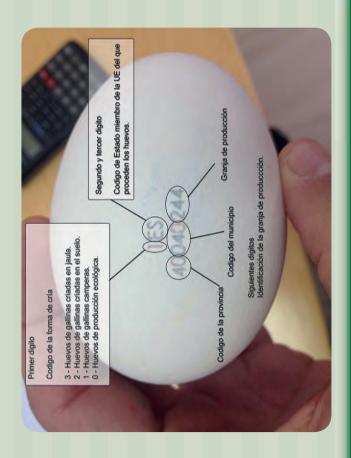
Pon una sartén a fuego medio con abundante aceite de oliva. Cuando esté caliente añade con cuidado el huevo de Oca del Duratón y con la ayuda de una espumadera ve echando aceite por encima de la yema durante 2 ó 3 minutos.

Chando el huevo esté hecho por arríba, échale una pízca de sal, ponlo en un plato acompañado de jamón íbérico y, aún caliente, añade un poco de trufa negra rallada por encima. Servir inmediatamente antes de que se enfrie.

# Valor Nutricional

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





## WWW.OCAS DEL DURATON.es





Crta. Segovía a Sepulveda, Km. 53 40389 Valdesímonte (Segovía) Tel. 916 600 901 ínfo@ocasdelduraton.es