

# 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.

# Mandarinatillas

Natillas de mandarina

## Preparación

Lava el limón y la naranja y péralos cuidando que en la cáscara no queden demasiadas partes blancas para evitar que amargue después.

Calienta leche en un cazo y retírala antes de que comience a hervir. Echa la canela, las cáscaras de limón y de naranja dejándolo reposar durante al menos 15 min.

Disuelve la maicena en una taza con un poco de esa misma leche, ya templada, para evitar que se formen grumos.

Casca los huevos de Ocas del Duratón. Separa las yemas y ponlas en un bol. Bátelas con azúcar hasta espuumarlas ligeramente.

Añade, a esa mezcla, la maicena disuelta y zumo de mandarina. Vuelve a batir hasta que no queden grumos. Añade la crema resultante poco a poco al resto de la leche y calienta a fuego medio sin dejar de remover, siempre en la misma dirección. Evita que hierva y que se formen grumos.

En una fuente vierte las natillas, déjalas enfriar a temperatura ambiente y después en la nevera hasta el momento de servir.

Para decorar, espolvorea un poco de canela por encima y pon alguna galleta.



## Ingredientes

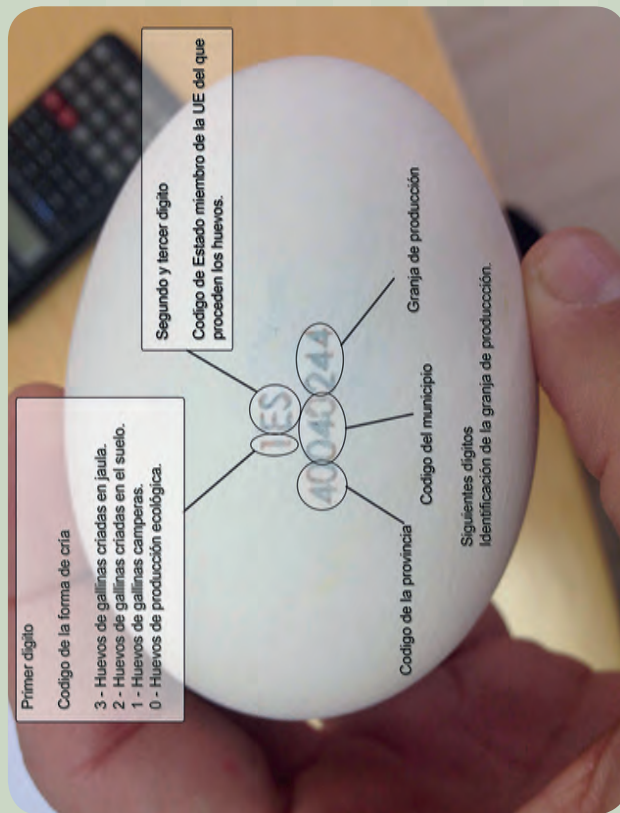
- 40 gr de Maicena
- 1 ramita de canela
- El zumo de 4 mandarinas.
- 750 ml. de leche entera
- 8 cucharadas de azúcar glass
- La cáscara de 1 limón y 1 naranja
- 2 yemas de Huevo de Ocas del Duratón

Presentación: Canela en polvo y galletas.



# 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