

# 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

- 30 gr. de caviar
- 1 Huevo de Oca del Duratón



# Volcán Caviar

Huevos pasados por agua con caviar

## Preparación

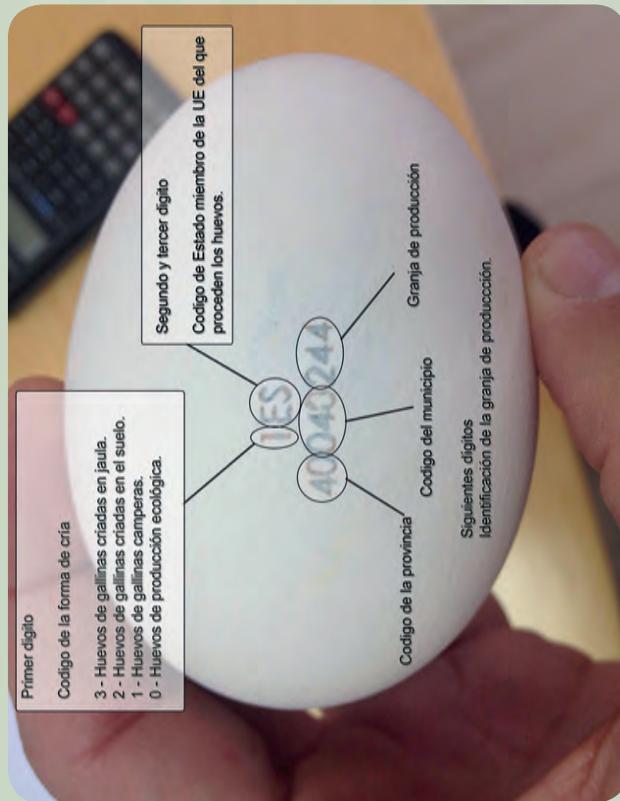
Saca el huevo de Oca del Duratón del frigorífico y déjalo a temperatura ambiente al menos 30 minutos antes de iniciar la preparación. A continuación, pon agua a hervir en un cazo y mete el huevo entero dentro manteniéndolo durante 9 minutos.

Deja que se enfríe para pelarlo. Preséntalo en una huevera o, en su defecto, en una taza de café pequeña. Pela la parte superior hasta ver la yema que debería estar líquida.

Corona con caviar al gusto.  
Servir templado.

# 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