

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

4 pers

- Sal
- 4 Patatas
- Pimentón
- Perejil picado
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- 200 gr. de gulas
- 2 Huevos de Oca del Duratón
- 1 punta de guindilla

Rotos y Gulas sobre Patatas

Huevos rotos con gulas sobre patatas

Preparación

Pela las patatas, córtalas en rodajas finas y fríelas en una sartén durante 15 minutos. Añade una pizca de sal. Retíralas y reserva.

Pica el ajo y dóralo junto con una punta de guindilla en otra sartén con un chorrito de aceite con mucho cuidado de que no se queme.

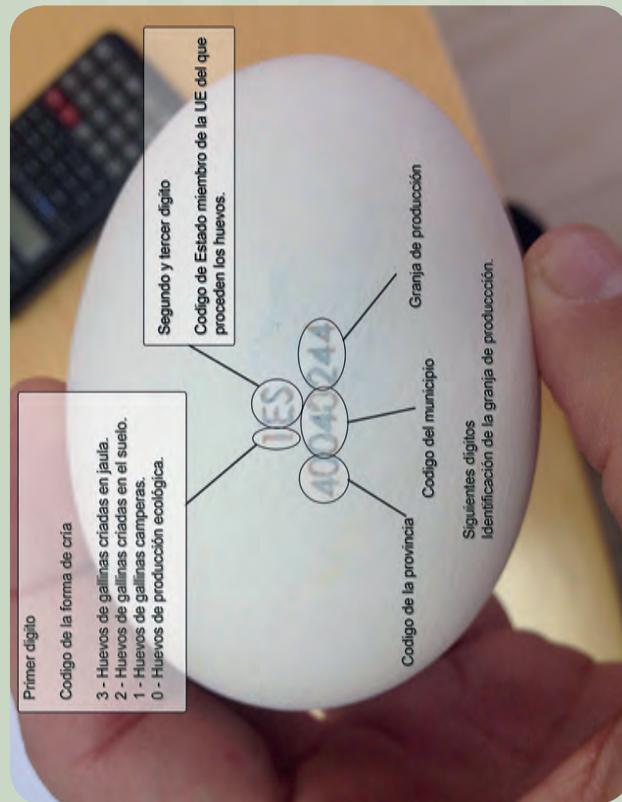
Incorpora las gulas. Rehógalas durante 2 o 3 minutos más. Añade pimentón y perejil picado. Reserva.

Fríe los huevos en aceite abundante bien caliente y salpicando por encima para que se hagan bien. Añade una pizca de sal.

Finalmente, coloca las patatas formando una base, reparte sobre ellas el salteado de gulas y por último coloca los huevos fritos.

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