

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



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.

Ingredientes

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



Furia de Rebozuelos

Revuelto de Rebozuelos

Preparación

Trocea el ajo y los rebozuelos en láminas. Pon una sartén a fuego medio con un poco de aceite y cuando esté caliente añade el ajo y los rebozuelos troceados rehogándolo todo hasta que se dore. Echa una pizca de sal.

Añade los huevos de Ocas del Duratón, déjalos sin romper la yema 1 ó 2 mín. y luego rómpela removiendo todo bien. Añade una pizca de sal. Por último le agregamos la nata y seguimos removiendo hasta que se haga el huevo.



Ingredientes

- Sal
- 1 Ajo
- Aceite de oliva
- 100 gr. de rebozuelos
- 2 Huevos de Oca del Duratón
- 3 cucharadas de nata líquida

499
4 pers

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.

Cuando el huevo esté hecho por arriba, échale una pizca de sal, ponlo en un plato acompañado de jamón ibérico y, aún caliente, añade un poco de trufa negra rallada por encima. Servir inmediatamente antes de que se enfríe.



Ingredientes

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





Ingredientes

- 70 gr. de salmón marinado
- 1 Huevo de Oca del Duratón

Para la salsa holandesa:

- Sal y pimienta
- El zumo de 1/2 limón
- 150 gr. de mantequilla
- 1 yema de Huevo de Oca de Duratón



Remontada Benidictina

Huevo poché con salmón
marinado al eneldo y salsa holandesa

Preparación

Coge un cuenco y cúbrelo con papel film engrasado ligeramente con unas gotas de aceite. Casca un huevo de Oca del Duratón y echa la clara y la yema dentro del cuenco con una pizca de sal. Ciérralo de tal manera que se quede dentro de una bolsita de film sin aire en el interior. Átalo en su parte superior con una cuerda.

Pon a hervir agua en un cazo y echa el huevo cerrado herméticamente en el film hasta que se poche (9 minutos).

Deja enfriar, sácalo del papel film y colócalo sobre una tosta de pan. Cúbrelo con salsa holandesa y añade las láminas de salmón marinado al eneldo.

Preparación salsa holandesa:

Con unas varillas monta la yema con el zumo de medio limón. Funde la mantequilla sin que llegue a hervir, y añádele poco a poco la yema con limón y sigue batiendo hasta que se ligue y resulte una salsa cremosa. Salpimentar.



Ingredientes

- Aceite de oliva
- 1 ramita de perejil
- 4 langostinos limpios
- 50 gr. de Huevos de trucha
- 2 Huevos de Oca del Duratón



Bigotes y Huevas

Tortilla de langostinos y huevas de trucha

Preparación

Cortamos los langostinos en láminas.

Cascamos 2 huevos de Ocas del Duratón y los ponemos en un bol. Añadimos una pizca de sal y batimos bien hasta espumarlo ligeramente. Añadimos los langostinos. A la mezcla le añadimos también 20 gr de huevas de trucha batiendo otro poco para que se mezcle bien.

Ponemos una sartén a fuego medio con un par de cucharadas de aceite de oliva. Cuando el aceite esté caliente echamos la mezcla. Esperamos dos minutos sin revolver a que se cuaje ligeramente y le damos la vuelta.

Esperamos otro poco sin que se haga demasiado para que quede jugosa y finalmente colocaremos la tortilla en un plato.

El resto de huevas de trucha y el perejil las utilizaremos para decorarla colocándolas por encima.



Ingredientes

4/4
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 quemé.

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.



Ingredientes

- 2 Huevos de Ocas del Duratón
- Ralladura de medio limón
- 600 ml. de leche entera
- 200 gr. de azúcar

4/4
6 pers.

Para el caramelo:

- 3 cucharadas de agua
- Unas gotas de limón exprimido
- 5 cucharadas de azúcar granulada blanca

El Flan

Me encantan que los flanes salgan bien

Preparación

Caramelo Pon un cazo a fuego medio con 5 cucharadas de azúcar y 3 de agua. Cuando veas que se forman burbujas y comienza a cambiar de color, remueve hasta lograr el definitivo color del caramelo.

Añade unas gotas de limón y deja templar durante un minuto. Finalmente, con esa mezcla, carameliza las paredes y el fondo de un molde.

Flan En un recipiente añade los huevos de Ocas del Duratón, agrega el azúcar, la leche entera y la ralladura. Mezcla bien todo sin que se forme espuma y pásalo por el colador para evitar grumos.

Vierte esa crema en los moldes previamente caramelizados y cubre, cada uno, con papel aluminio para que no se seque la superficie.

Introdúcelo en el horno durante 60 min. a temperatura 200° hasta que metiendo una aguja, ésta, salga limpia.

Deja enfriar a temperatura ambiente y después mételo en la nevera hasta servirlo.

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.



Truquis

Te lo dice la abuela

Para freír un huevo de oca y degustarlo con la textura y aroma apropiados, hay ciertas reglas que conviene recordar:

1- Procurar no freír los huevos recién sacados de la nevera.

2- Abrir el huevo vertiéndolo en un plato hondo y antes de freírlo romper ligeramente la parte de la clara mas cercana a la yema con un tenedor con cuidado de no romper esta última. De este modo conseguiremos que la clara adquiera una textura más esponjosa.

3- El aceite de oliva, en combinación con el huevo proporcionará al plato un sabor mediterráneo excepcional. El aceite de girasol

Truquis

Te lo dice la abuela

o aceites de oliva suaves, más neutros, nos permitirán constatar la esencia íntegra del sabor del huevo.

4- Al hacer los huevos fritos, la temperatura del aceite debe ser alta.

5- utilizar abundante aceite. Así, con una espumadera, podremos fácilmente ir salpicando el huevo durante su cocción consiguiendo que se haga convenientemente por la parte de arriba.

6- No salar hasta haber terminado de freír completamente el huevo. La Sal Maldon nos parece una buena opción.

7- Una vez frito, es importante servirlo lo antes posible.

Truquis

Te lo dice la abuela

8- Chefs de reconocido prestigio, separan la yema de la clara, baten ligeramente ésta última y la fríen por separado al gusto (con o sin puntillita). Posteriormente fríen o cuecen la yema tenuemente para darle algo de color sirviéndola luego superpuesta sobre la clara.

9- Otra técnica que requiere mucha práctica es freír el huevo entero, sin aceite, en sartén de teflón o cerámica y darle la vuelta en el aire para hacerla por el otro lado. La consistencia del huevo de oca, admite esta práctica. Esta técnica se caracteriza por su salubridad al estar exenta de grasas y, a la vez, nos brinda la posibilidad de disfrutar del huevo en su plenitud sin sabores añadidos.

Con un par

Atrévete con otras recetas



Huevos de Oca del Duratón:



Con chorizo.



Frito con sobrasada de oca

Primer premio Egg Award 2013

<http://theeggaward2013.blogspot.com.es>



Con guisantes y jamón.



Sobre pimientos.



Con písto.



Con bechamel.



Encapotados.



Al nido.



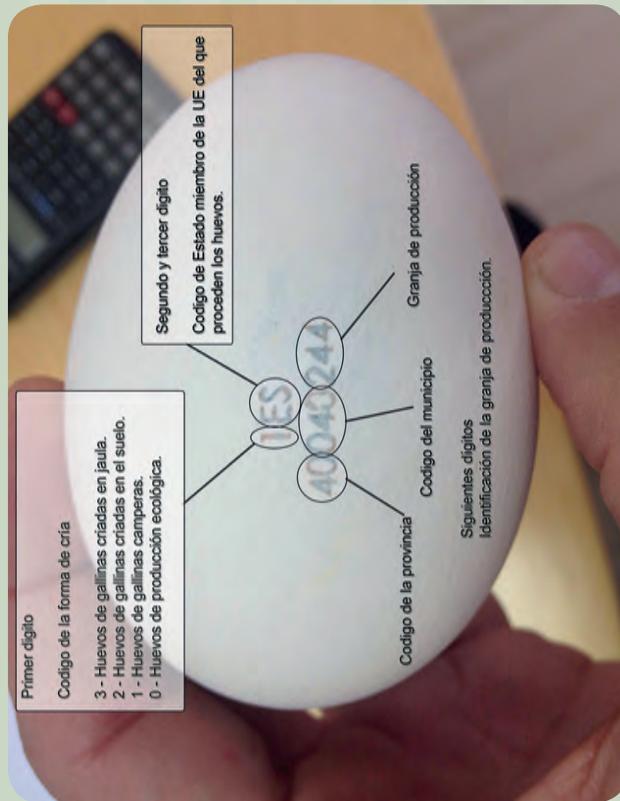
Con arroz blanco y plátano frito.



Fritos con verduras.

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



El huevo de Ocas del Duratón.

Solución



Una cajita grandecita,
blanca como la cal,
todos la saben abrir,
nadie la sabe cerrar.

WWW. **OCAS DEL
DURATÓN**.es



Crta. Segovia a Sepulveda, Km. 53

40389 valdesimonte (Segovia)

Tel. 916 600 901

info@ocasdelduraton.es