

**Paul Tudor Madaş**

## **Piept de raţă Asiatic**

### **Ingrediente:**

- Piept de raţă 1 buc
- Primerba Asian Pesto 30 g
- Tăieţei de orez 100g
- Sfeclă roşie 50
- Bambus 50 gr
- Apio 50 g
- Sare 3 g
- Miere 20 g

### **Mod de preparare:**

Pieptul de raţă se fasonază de piele.

Prăjim pielea în tigaie până obţinem grăsime, o introducem la cuptor 15 min la 200 grade.

În tigaia încinsă prăjim pieptul de raţă care în prealabil l-am condimentat cu Asian Pesto Primerba.

Dupa ce l-am brezat pe toate părţile, îl glazurăm cu miere, după care îl introducem la cuptor la 200 grade 9/10 min, temperatura la interior să fie 52/54 de grade celsius.

Continuăm să sotăm timp de 5 minute legumele taiate julien în tigaia în care am prăjit raţa şi pielea, ca să oferim o savoare mai bună acestora.

Peste legume adaugăm taieteii de orez pe care i-am prefierat între timp. La final mai adaugam 20 grame de Asian Pesto.