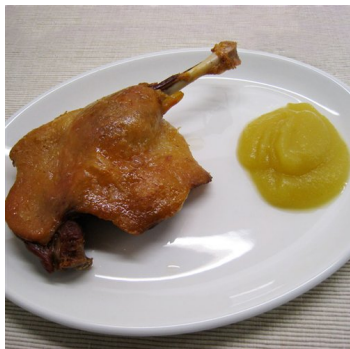


Será por recetas



Pato a la naranja con compota de manzana

Carnes, Caza, Recetas de pato

 4 Personas

 50 Minutos

 Muy Dificil

 Enviada el 05/11/2012

Ingredientes

- 1 Pato limpio de plumas y visceras
- 2 Vasos de vino dulce moscatel
- Aceite
-
- 2 Manzanas Reineta
- 3 Cucharadas de confitura de naranja
- Sal y pimienta negra molida
- 1 Cucharada de miel
- 1 Cucharada de mantequilla
- 250 gr. Compota de manzana

Elaboración

Terminar de limpiar el pato si fuera necesario y reservar.

En un cazo poner a hervir el vino con la confitura de naranja, una cucharada de aceite, la miel y una pizca de pimienta, removiendo hasta que la mezcla quede del todo uniforme.

En una cazuela para horno, colocar el pato, salarlo y rociarlo con la salsa que hemos obtenido con anterioridad.

Hornearlo durante 30 minutos a 200°C bajando después a 160°C para terminar la cocción. Revisar de vez en cuando para comprobar el estado.

Durante esa operación pelar y eliminar las pepitas de las manzanas y cortarlas en gajos. Saltearlas en una sartén con la mantequilla hasta que queden bien doradas. Reservar.

Sacar el pato del horno y trincar colocandolo en una fuente de servir de forma decorativa. Rociar con la salsa que se formó en la fuente al hornear.

Acompañar con las manzanas salteadas en mantequilla y un poco de compota de manzana templada hecha hirviendo 2 manzanas reineta sin piel y sin pepitas con 2 vasos de agua, 1 cucharada de mantequilla y 2 cucharadas de azúcar y triturándolas un poco cuando estén cocidas.



Autor receta de Pato a la naranja con compota de manzana

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012