

Será por recetas



Pato laqueado con arroz a la turca

Carnes, Caza, Recetas de pato

 4 Personas

 50 Minutos

 Muy Dificil

 Enviada el 05/11/2012

Ingredientes

- 1 Pato
- 1/2 Vaso de coca cola
- 25 gr. Pasas
- 1 Cucharada de mantequilla
- pimienta negra molida
- 250 gr. Arroz basmati
- 1 Cucharada de soja
- 25 gr. Orejones
- Aceite
- 4 Cucharadas de miel
- 1/2 Cebolla
- 25 gr. Nueces peladas
- Sal

Elaboración

En un cazo poner a hervir el vaso de coca cola junto con la miel, una pizca de pimienta, una cucharada de aceite y la salsa de soja. Remover hasta que la salsa quede uniforme. Reservar.

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 preparar el arroz a la turca. Hervir el arroz de forma que quede entero y dejarlo enfriar. Cortar la cebolla en juliana fina y saltearla con mantequilla y una cucharada de aceite hasta que quede dorada. Agregar las pasas, los orejones y las nueces todo cortado en trozos pequeños. Sazonar y mezclar con el arroz dando una vueltas.

Sacar el pato del horno y trinarlo colocandolo en una fuente de servir de forma decorativa sobre una base hecha con el arroz a la turca. Rociar con la salsa caliente que se formó en la fuente al hornear.



Autor receta de Pato laqueado con arroz a la turca

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012