

Será por recetas



Muslo de pato con salsa de ciruelas al rioja

Carnes, Caza, Recetas de pato

 2 Personas

 90 Minutos

 Muy Dificil

 Enviada el 05/11/2012

Ingredientes

- 2 Muslos de pato
- 4 Ciruelas pasas
- 2 Vasos de vino de Rioja
- 2 Cucharadas de confitura de ciruela
- Sal
- Pimienta negra molida
- Aceite
- Azúcar

Elaboración

Secar con un paño los muslos y marinarlos durante 15 minutos con una cucharada de sal y otra de pimienta negra molida y con media cucharada de azúcar.

A continuación colocarlos en una cazuela con un chorrito de aceite y dorarlos bien por las dos partes durante unos minutos. Remover constantemente para que se quemen. Una vez dorados retirar la grasa sobrante. Reservar.

En un cazo, hervir el vino junto con la confitura de ciruela hasta que quede una salsa uniforme. Agregarla entonces a la cazuela con los muslos y añadir las ciruelas pasas troceadas. Cocer los muslos durante una hora y cuarto a fuego lento dándoles la vuelta cada 15 minutos para que no se quemen. Si faltara caldo agregar un vaso de agua.

Servir los muslos bien calientes con un poco de la salsa de cocerlos por encima. Reservar el resto de la salsa en una salsera para utilizarla al gusto. Acompañar con un poco de puré de patatas cocidas y después machacadas con un poco de mantequilla y aceite de oliva.



Autor receta de Muslo de pato con salsa de ciruelas al rioja

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012