

Será por recetas



Muslos de pato guisados

Carnes, Caza, Recetas de pato

 2 Personas

 90 Minutos

 Muy Dificil

 Enviada el 05/11/2012

Ingredientes

- 2 Muslos de Pato
- 1/2 Pimiento rojo
- 1/2 Vaso vino Moscatel
- Sal
- Azúcar
- 1/2 Cebolla
- 1/2 Tomate
- 1/2 Vaso de agua
- Pimienta negra molida
- 1 Diente de ajo
- 1 Zanahoria
- 2 Ramitas de perejil
- Aceite

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 retirarlos de la cazuela y reservar.

En la grasa que ha quedado en la cazuela dorar la cebolla cortada en juliana, el ajo y el perejil picados, el pimiento y el tomate troceados y la zanahoria pelada y troceada durante unos minutos a fuego fuerte. Pasado ese tiempo añadir el vino y el agua y cocer a temperatura media unos minutos más. Incorporar los muslos y cocerlos durante una hora y cuarto a fuego lento.

Retirar y servir bien caliente.



Autor receta de Muslos de pato guisados

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012