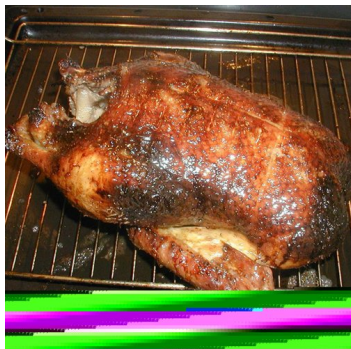


Será por recetas



Pato al horno con salsas variadas

Carnes, Caza, Recetas de pato

 4 Personas

 90 Minutos

 Muy Dificil

 Enviada el 05/11/2012

Ingredientes

- 1 Pato
- 1 Ramita de perejil
- Pimienta negra molida
- barbacoa
- 1/2 Vaso de vino blanco
- Zumo de 1/2 limón
- Aceite
- salsa de curry
- 1 Diente de ajo
- Sal
- Salsa de pimienta verde

Elaboración

Terminar de limpiar el pato si fuera necesario y reservar.

En un mortero, machacar el ajo junto con una pizca de sal y pimienta negra, el perejil picado, el zumo de limón, una cucharada de aceite y el vino, para hacer un adobo. Untar el pato por dentro y por fuera y lo dejamos macerar durante dos horas en una cazuela.

Pasado ese tiempo, meterlo en el horno a 200 °C durante 30 minutos bajando después a 160°C para terminar la cocción. Revisar de vez en cuando para comprobar el estado.

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 en la mesa con unas salseras con salsas de curry, barbacoa y pimienta verde para utilizar al gusto.



Autor receta de Pato al horno con salsas variadas

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012