

Será por recetas



Muslos de pato con vino blanco

Carnes, Recetas para navidad

 4 Personas

 40 Minutos

 Media

 Enviada el 18/05/2012

Ingredientes

- | | | |
|-----------------------------|--|----------------------------------|
| • 4 a 6 muslos de pato | • Sal | • Pimienta |
| • 1 cebolla | • 4 dientes de ajo | • 2 zanahorias |
| • 1 naranja | • 1 cucharada de mantequilla clarificada | • 1 cucharada de harina |
| • 1 hoja de laurel | • 1 guindilla seca | • 500 ml de vino blanco seco |
| • 175 g de aceitunas verdes | • Azúcar | • 1 cucharada de vinagre de vino |

Elaboración

Primero poner el horno a 225 °C. Salpimentar los muslos. Pelar la cebolla y los ajos y picarlos. Pelar las zanahorias y córtala en rodajas. Lavar la naranja con agua caliente, secar y cortar en rodajas.

A continuación calentar la mantequilla y sofreír los muslos de pato. Añadir el ajo, la cebolla y la zanahoria y dar una vuelta con la carne. Espolvorear todo con la harina y agregar el laurel, la guindilla y las rodajas de naranja. Pasarlo todo a una fuente refractaria y asar en el horno a 200 °C durante 20 minutos, hasta que los muslos se doren. Añadir el vino blanco y cocer durante 20 minutos más.

Deshuesar la aceitunas y cortarlas en rodajas. Retirar del asado el laurel, la guindilla y la naranja y reducir la salsa 1/3. Añadir las aceitunas y condimentar con sal, pimienta, azúcar y el vinagre. Servir con la salsa por encima.



Autor receta de Muslos de pato con vino blanco

Tiramisú

 Valoración 3/5

 56 Recetas publicadas

 Miembro desde 20/03/2012