

Será por recetas



Pato con zanahoria y jerez

Carnes, Recetas para navidad, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 40 Minutos

 Enviada el 11/06/2012

Ingredientes

- | | | |
|---------------------------------|---|---|
| • 1 pato limpio | • Sal | • Pimienta |
| • 2 tomates pelados de lata | • 2 zanahorias | • 2 cebollas |
| • 1 diente de ajo | • 8 cucharadas soperas de aceite de oliva | • 150 g de tocino en dados |
| • 100 g de aceitunas verdes | • 250 ml de caldo de gallina | • 2 cucharadas soperas de perejil liso picado |
| • 1 cucharadita de tomillo seco | • 1 cucharadita de romero seco | • 1 cucharadita de orégano seco |
| • 1 hoja de laurel | • 2 clavos | • 150 ml de jerez seco |
| • 20 g de mantequilla fría | | |

Elaboración

Primero lavar el pato, secar, cortar en 6 o 8 trozos, dependiendo de su tamaño, y salpimentar. Trocear los tomates. Pelar las zanahorias, lavar y cortar en cuadraditos. Pelar las cebollas y cortar en trocitos, pelar los ajos y picar.

En una sartén grande calentar el aceite de oliva, freír los trozos de pato a fuego fuerte por los dos lados hasta que estén dorados, sacar con una espumadera y reservar.

A continuación echar en la olla el tocino, las cebollas, y el ajo y rehogar hasta que las cebollas estén transparentes. Incorporar las zanahorias y saltear otros 3 minutos. Añadir los tomates y las aceitunas y llevar a ebullición.

Desglasar con caldo de gallina, agregar las hierbas, la hoja de laurel y los clavos y llevar otra vez a ebullición.

Para finalizar colocar otra vez el pato en la olla, cubrir con la tapa y cocer durante 40 minutos. Regar con el jerez, volver a tapar la olla y cocer 5 minutos más. Retirar la hoja de laurel y los clavos. Colocar el pato en una fuente decorativa.

Mezclar las salsas y la mantequilla hasta que quede una mezcla lisa, salpimentar y verter por encima del pato.



Autor receta de Pato con zanahoria y jerez

Komatsu

 Valoración 3/5

 46 Recetas publicadas

 Miembro desde 30/05/2012