



PATO A LA NARANJA (EN CAZUELA)

DIFICULTAD PREPARACIÓN

Intermedio

10 min

COCINADO

45/50 min

Ingredientes

Pato: 1

Azúcar: 1 cucharada

Caldo de ave: 1 taza y ½

Vinagre: 1 cucharada

Salsa de tomate frito: 2 cucharadas

Mantequilla: 30 g

Harina: 1 cucharada rasa

Brandy: ½ vaso

Zumo de naranja: 2 naranjas

Piel de naranja: 1 naranja

Aceite de oliva extra virgen: 2 cucharadas

Sal y pimienta



Preparación

1. Partir el pato en 6 trozos y chamuscar con soplete de cocina o al fuego.
2. Lavar, secar y salpimentar.
3. Calentar el aceite en una sartén y dorar bien los trozos de pato por tandas. Escurrir y reservar.
4. Cortar la piel de la naranja en juliana y escaldar en un cazo con agua hirviendo durante un par de minutos. Escurrir y reservar.
5. Poner el azúcar y el vinagre en una cacerola preferentemente de fondo grueso y cocer hasta formar un almíbar espeso. Añadir el brandy y dejar reducir hasta la mitad de su volumen.
6. Añadir el puré de tomate, la piel de naranja en juliana, el zumo de naranja y el caldo.
7. Incorporar los trozos de pato, añadir un pellizco más de sal y dejar cocer unos 45 minutos a fuego lento, hasta que el pato quede tierno.
8. Mezclar la mantequilla con la harina y formar una bolita. Introducirla en la cacerola y remover bien. Dejar cocer unos minutos más y servir.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Pato a la naranja.	Carnes	01	21-10-2024	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.