

Pato a la naranja (en cazuela)



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.