

CONFIT DE PATO A LA NARANJA

INGREDIENTES: Para 4 personas,

- 4 muslos de pato confitados
- 2 naranjas
- 1 vaso de vino de oporto
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharadas de vinagre
- 1 vaso de caldo de ave
- Sal y pimienta
- 1 cucharadita de mantequilla



ELABORACIÓN:

En este caso hemos utilizado el confit de pato ya preparado, actualmente se comercializa así en lata o cocinado al vacío. La forma de confitarlo sería utilizando su propia grasa y confitando los muslos del pato a baja temperatura, siempre sin superar los 70°C durante al menos 3 o 4 horas, quizás más, hasta que la carne quede muy tierna.

Hacemos una juliana fina con las cáscaras de la naranja, y la hervimos en agua durante diez minutos, reservamos. Sacamos los gajos de la naranja sin piel ni la película intermedia, y también reservamos, el resto lo exprimimos para conseguir el zumo, si es poco exprimimos otra naranja hasta obtener casi un vaso de este.

Para hacer la salsa pondremos en una sartén el azúcar, esperamos que dore y añadimos el vinagre, cuando se haya disuelto añadimos el vino de oporto y la juliana de cáscaras y el zumo de las naranjas, los muslos bien escurridos de grasa, dejamos reducir, ponemos dentro los gajos de naranja para que se cocinen un poco y aporten sabor a la salsa. Sacamos los gajos y apartamos para decorar los platos, añadimos una cucharadita de mantequilla y batimos para ligar la salsa, si se queda muy ligera podemos utilizar un poco de maicena disuelta en agua.