# Confit de Pato

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** SrFeo **Recetizador:** Luzmisan



**Tiempo:** 1 hora
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Segundo plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**
*Acompañar con un puré dulce de castañas.*

**Descripción:**
*Plato típico de la gastronomía francesa.*

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 Muslos de Pato
- 1/2 K de Tomates maduros
- 100 ml de Aceite de Oliva
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento Verde
- 2 dientes de Ajos
- Azúcar
- Albahaca
- Menta
- Sal
- Pimienta

## Preparación:

### Paso 1

En una sartén con aceite ponemos a pochar la cebolla y el pimiento picados finos. Cuando empiecen a tomar color, añadimos los tomates cortados junto con una cucharadita de sal y una cucharada de azúcar. Dejamos cocer a fuego lento sin tapar y durante unos 40 minutos. A mitad de la cocción le añadimos unas hojitas de albahaca.

### Paso 2

Pasados los 40 minutos, retiramos del fuego, trituramos con la batidora y rectificamos de sal si fuera preciso.

### Paso 3

En una sartén con un poco de aceite, se ponen los muslos de pavo previamente salpimentados y se doran junto con el ajo para que les de sabor.

### Paso 4

Cuando los muslos estén bien dorados por ambos lados y en su punto, se retiran y se cubren con la salsa que habíamos reservado y mantenido caliente.