

Confit de Pato



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

Creador: SrFeo **Recetizador:** manuel robles



Descripción:

Plato típico de la gastronomía francesa.

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.

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.