

Lista de ingredientes para la receta Pato en glasé de naranja y envuelto de choclo

Ingredientes

- Magret de pato 500 g

Reducción de dulce de naranja

- Cointreau 15 cc
- Mermelada de naranjas 4 cdas.
- Ron 15 cc
- Fondo de pato 60 cc
- Fondo de pato 60 cc
- Pimienta A gusto
- Mantequilla 20 grs.

Relleno

- Leche 80 cc
- Sal Marina A gusto
- Aceite Neutro Cantidad necesaria
- Grasa de pato 40 g
- Pimienta negra molida Una pizca
- Ajo 1 Diente
- Laurel 1 Hoja
- CHOCLOS 4 Unidades
- Carne de pato 40 g

Trago

- Ron Cantidad deseada
- Almíbar de lulo 4 cdas.
- Hielo A gusto
- Cointreau A gusto