Arroz con pato, hongos y espinacas



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Confit de pato:
Sal: A gusto
Manteca: 1 cdita.
Arroz: 1 Taza
Pimienta:
Variedad de hongos:
Azafrán: Una pizca
Pimentón: 1 Una pizca
Ajo: 1 Diente
Espinaca: 1 Atado
Tomate Maduro: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En primer lugar, calentar en el microondas el confit de **pato** durante un minuto.
- En una sartén con un poco de la grasa del *pato*, *dorar* el *ajo* fileteado con las setas salpimentadas
- Rallar el *tomate* y añadirlo.
- Limpiar el *pato*, desechar la piel y desmenuzar la carne
- Añadir a la sartén
- Incorporar también las espinacas, *pimentón*, un chorrito de caldo y el *azafrán*
- Salpimentar y dejar que reduzca.
- Mientras, cocinar el **arroz**
- Incorporarlo a la sartén y mezclarlo bien, para que adquiera todos lo sabores
- Añadir una cucharadita de *manteca*.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-pato-hongos-y-espinacas