

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 los sabores. Añadir una cucharadita de *manteca*.
- Servir.

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