

Brochetita de pato y manzana con salsa de naranja



Ingredientes

Magret de pato: 1 Unidad

Sal:

Pimienta Negra:

Manzana: 1 Unidad

Para la salsa

Azucar: 60 grs.

Láminas de naranja:

Vinagre de Módena: 10 g

Mantequilla: 5 grs.

Licor de naranja: 1/2 Copa

Naranja: 2 Unidades

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Limpiamos el *Magret* de todo nervio y lo cortamos en cubos, pelamos la **manzana** y la cortamos en cubos del mismo tamaño que el *magret*, pinchamos con el *palillo* (es conveniente que haya estado en remojo para que soporte la cocción).
- Para la salsa, en una sartén pondremos el azúcar con unas gotas de agua a caramelizar, desglasamos con el *vinagre* de Modena y el *licor*, reducimos y añadimos el **zumo de naranja**, cocemos hasta obtener la consistencia deseada, ligamos con *mantequilla*.

Presentación

- En una sartén, marcamos las brochetas por ambos lados, teniendo en cuenta el punto, ya que el **pato** se seca mucho, mientras se esta dorando en la sartén salseamos con la salsa de *naranja*, cocemos un minuto y servir.
- Terminamos con la ralladura de la piel de *naranja*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/brochetita-de-pato-y-manzana-con-salsa-de-naranja>