Confit de pato

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Pimienta: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Laurel: 3 Unidades
Tomillo: 10 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Pata de muslo de pato: 6 Unidades
Romero: 10 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Limpiamos la pata *muslo* de **pato**
- Condimentamos con sal y pimienta y sellamos en una sartén caliente con aceite de oliva del lado de la piel
- Disponemos en una olla el *pato* sellado, el *ajo* aplastado, *laurel*, *tomillo*, *romero* y aceite de oliva hasta cubrir y cocinamos a fuego muy suave por varias horas.
- Servimos con zanahorias, zuchinis y papas torneadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/confit-de-pato-2