Confit de pato

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pato, pata y muslo: 2 Unidades
Pimienta en grano: 1 cdita.
Tomillo: 1 Ramitas
Ajo: 1 Cabeza
Sal: A gusto
Romero: 1 Rama
Grasa de pato: Cantidad necesaria

Guarnición

Berenjena: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Zapallito: Unidad
Morrón Rojo: 1/4 Unidad
Tomillo: A gusto
Tomate: 1 Unidad
Morrón Verde: 1/4 Unidad

Salsa

Anís estrellado: 2 Unidades
Caldo de carne: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Pique el *romero* y el *tomillo*.
- Corte la cabeza de *ajo* por la mitad.

Guarnición

- Corte los zapallitos en dados sin las semillas.
- Pele el *tomate* y corte en dados.

- Pele la *cebolla* y pique.
- Corte la *berenjena* sin las semillas en dados.
- En una sartén con aceite caliente, coloque 1 diente de *ajo* y el *tomillo* junto con el *morrón*, condimente con sal.
- Agregue los zapallitos y el *ajo* restante.
- Incorpore la *berenjena* junto con la *cebolla* y el *tomate*.
- Saltee unos minutos.
- Coloque en una placa y tape con papel aluminio.
- Lleve el horno y termine la cocción 1 hora aproximadamente.

Salsa

- Coloque en una sartén el caldo junto con al anís y lleve a reducción.

Armado

- Coloque el **pato** en un recipiente.
- Condimente con sal y agregue el *romero* junto con el *tomillo* y el *ajo*.
- Lleve e la heladera y deje *marinar* 12 horas.
- Retire de la *marinada*.
- Coloque en una olla junto con la pimienta, cubra con grasa y lleve al fuego.
- Cocine a 90°C durante 5 horas.
- Retire y coloque en una sartén con rejilla.

Presentación

- Sirva en un plato un colchón de *guarnición* y por encima el confit de *pato*, salsee con la salsa
- Decore con *tomillo* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/confit-de-pato-3