

Kebab de pato

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Yogurt Natural: 200 g

Naranjas: 2 Unidades

Miel: 20 g

Pan o piadina: 4 Discos

Sal: A gusto

Salvia: 4 Hojas

Muslos de pato confitado: 2 Unidades

Romero: 1/2 Rama

Preparación de la Receta

- Para comenzar, desmigamos los muslos de **pato** confitado y los salteamos en una sartén sin nada de aceite. Salpimentamos y cocinamos hasta que suelten su grasa.
- Una vez que el *pato* haya soltado toda su grasa, añadimos las naranjas en gajos, el *romero* picado y la salvia. Salteamos durante unos minutos más.
- Luego, mezclamos el *yogur* con la miel.
- Emplatamos enrollando el salteado de la sartén en el pan, añadimos la mezcla de miel y *yogur*.
- Para terminar, marcamos en una sartén el kebab para que mantenga su forma y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/kebab-de-pato>