

Pato a la naranja

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida sugerida

Vino Bonarda 2001:

Compota de manzanas

Jugo de Limón: 1 Unidad

Manzanas verdes: 2 Unidades

Jugo de Naranja: 1/2 Unidad

Azucar: 1 cda.

Manteca: 1 cda.

Jengibre Picado: 1 cda.

Armagnac: 2 cdas.

Panceta crocante

Panceta ahumada: 400 g

Pato

Sal: A gusto

Pato: 1 Unidad

Aceite: 2 cdas.

Salsa

Azucar: 120 grs.

Jugo de Naranja: 3 Unidad

Almidón de Maíz: 1 cdita.

Naranjas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Pato

- Corte el **pato** al medio y dore por ambas caras en una sartén caliente con aceite comenzando por el lado de la piel.
- Pase a una placa, condimente con sal y termine la cocción en el horno precalentado a 210° C durante 17 minutos aproximadamente.

Panceta crocante

- Corte la *panceta* en láminas gruesas y disponga en una sartén, coloque un peso encima y lleve sobre fuego medio hasta que se doren.
- Dé vuelta las láminas de *panceta* y deje *dorar* con el peso encima

Salsa

- Pele las naranjas a vivo, separe sus gajos también a vivo y reserve.
- En una *cacerola* derrita el azúcar hasta formar un caramelo rubio.
- Vierta el *jugo* de naranjas y revuelva hasta que el caramelo se disuelva.
- Baje el fuego y deje reducir hasta obtener consistencia de *almíbar*.
- Incorpore el almidón de maíz disuelto en agua fría y mezcle hasta que espese.
- Integre los gajos de **naranja**, revuelva y retire del fuego.

Compota de manzanas

- Corte las manzanas en gajos y retire las semillas.
- En una *cacerola* disponga las manzanas, la *manteca*, el *jugo* de *naranja*, el *jugo* de *limón*, el azúcar, el *jengibre* y el Armagnac.
- Lleve al fuego y deje cocinar hasta que las manzanas estén tiernas.

Presentación

- En una fuente disponga el *pato*, en el centro disponga las manzanas, a los lados la *panceta* crocante y rocíe con la salsa.

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