Pato asado con salsa de higos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Patas/Muslos de Pato: 4 Unidades
Laurel: 4 Hojas
Ajo: 2 Dientes
Manteca: 100 g
Aceite De Oliva: 50 cc
Cebollas: 2 Unidades
Tomillo: 2 Ramas
Sal y Pimienta: A gusto
Fondo oscuro de ave: 100 cc

Salsa de higos

Fondo de cocción del pato reservado:
Higos secos: 200 g

Preparación de la Receta

- Troce el **pato** en cuartos.
- Corte la *cebolla* en emincé.
- Corte la *manteca* en cubos.
- En una asadera forme un colchón con la *cebolla*, encima disponga las patas *muslo*, rocíe con aceite de oliva, el *ajo* el *laurel*, el *tomillo*
- Sal, pimienta y la *manteca*.
- Ase en el horno caliente.
- Recupere el fondo de cocción y deglase con el fondo oscuro.

Salsa de higos

- Procese los higos.
- En una *cacerola* reduzca el fondo de cocción del *pato*.
- Incorpore los higos y cocine durante 15 minutos más.
- Pase por un colador chino.

Presentación

- Sirva el *pato* en un plato con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pato-asado-con-salsa-de-higos