

# Pato asado con salsa de higos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Patatas/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>