

# Pato con miel y canela

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pato:** 1 Unidad

**Sal:** Cantidad necesaria

### Glaseado de miel

**Canela:** 1 cda.

**Miel:** 4 cdas.

**Ralladura de naranja:** 1 Unidad

### Papas salteadas

**Sal:** Una pizca

**Papas cocidas:** 4 Unidades

**Grasa de pato reservada:** Cantidad necesaria

**Perejil picado:** A gusto

**Aceto balsámico:** 2 cdas.

### Salsa

**Zest de naranja:** 1 Unidad

**Vino Tinto:** 50 cc

**Caldo de pato:** 200 cc

**Jugo de Naranja:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Precaliente el horno al máximo.
- Pinche la piel del **pato** y frote con sal de ambos lados.
- Coloque sobre una fuente de horno con rejilla con las alas hacia arriba, y lleve a horno por 10 minutos.
- De vuelta y cocine por otros 10 minutos. Retire y reserve la grasa.
- Deje enfriar, separe las piezas y haga cortes en la piel tipo cuadrícula.

## Glaseado de miel

- En un bowl mezcle la canela, junto con la miel, el *jugo* de *naranja* y el *zest* de *naranja*.

## Armado

- Pinte las piezas de *pato* con el glaseado y lleve al grill durante 2 o 3 minutos.
- De vuelta, vuelva a pintar y cocine unos minutos más.

## Salsa

- Deje reducir el caldo a la mitad espumando la grasa de la superficie.
- Añada el *jugo* de *naranja*, el *zest* de *naranja*, el vino tinto y deje reducir.
- Retire y reserve.

## Papas salteadas

- Corte las papas hervidas en cubos.
- En una sartén caliente la grasa de *pato*, agregue las papas y cocine hasta *dorar*.
- Termine con sal, aceto balsámico y *perejil* picado.
- Retire y reserve.

## Presentación

- Sirva las piezas de *pato*, rocíe con la salsa y acompañe con las papas.
- Decore con *perejil* picado y pimienta negra.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pato-con-miel-y-canela>