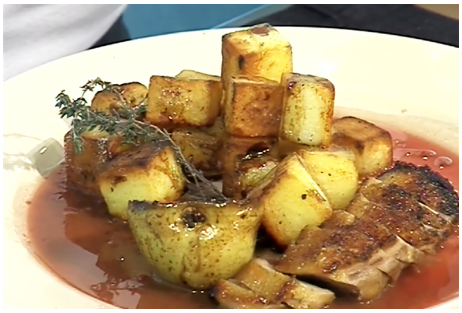
Pato con salsa de vino y naranjas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida sugerida

Vino Malbec 1999:

Papas

Sal: A gusto
Papas: 600 g

Pato

Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Tomillo: 1 cda.
Pechugas de pato: 4 Unidades
Sal: Una pizca
Miel: 2 cdas.
Vinagre de vino tinto: 2 cdas.
Manteca: 1 Nuez

Peras

Manteca clarificada: 4 cdas.
Peras: 2 Unidades
Anís estrellado: 1 Unidad
Aceto balsámico: 100 cc
Azucar: 2 cdas.

Salsa

Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Caldo de pollo concentrado: 2 cdas.
Manteca: 150 g
Vinagre de vino tino: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Tinto: 150 cc
Echalotes: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Pato

- En una fuente disponga las pechugas de **pato** con la piel hacia arriba, el *jugo* de *naranja*, el *tomillo*, la miel, sal y el *vinagre*.
- Cubra con un film y deje *marinar* en la heladera durante 6 horas.
- Retire las pechugas de la *marinada* y seque con un lienzo.
- En una sartén caliente con *manteca* dore las pechugas por ambas caras comenzando por el lado de la piel.
- Reserve la sartén con la grasa que desprenda el *pato* para la elaboración de las papas.
- Pase las pechugas a una placa y termine la cocción en el horno precalentado a 200º C durante 8 minutos.
- Retire del horno y deje reposar durante 3 minutos antes de filetearla.

Papas

- Pele las papas, corte en cubos y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas pero firmes.
- Cuele las papas y deje escurrir sobre un lienzo.
- En la sartén donde doró las pechugas saltee las papas hasta que se vean doradas.
- Escurra sobre papel absorbente.

Peras

- Corte las peras al medio y retire las semillas.
- En una sartén caliente con *manteca* clarificada dore las papas comenzando del lado de la carne.
- Agregue el azúcar y continúe la cocción hasta que se caramelice.
- Añada el anís, el aceto y deje reducir.
- Lleve al horno caliente y deje cocinar hasta que el aceto se caramelice.
- Bañe las peras con el aceto antes de servir.

Salsa

- Pique finamente las échalotes.
- En una sartén derrita la mitad de la *manteca*
- Agregue las échalotes, sal y deje sudar.
- Añada el vino, el *vinagre*, el *jugo* de naranjas y deje reducir sobre fuego bajo hasta obtener media taza.
- Cuele y vuelva a la sartén.
- Agregue el resto de la *manteca* fría, sal, pimienta, el caldo y revuelva hasta que se emulsione.

Presentación

- En la base del plato forme un espejo con la salsa, en el centro acomode la pechuga, a una lado media pera y las papas.
- Rocíe con el fondo de cocción de las peras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pato-con-salsa-de-vino-y-naranjas