

Lista de ingredientes para la receta Risotto de confit de pato

Bebida sugerida

- Merlot 1998

Fondo de pato

- Sal A gusto
- Aceite De Maíz 30 cc
- Cebolla 1 Unidad
- Carcazas de pato 500 g
- Apio 2 Ramas
- Laurel 1 Hoja
- Agua 2½ L
- Romero 1 Rama
- Zanahoria 1 Unidad
- Perejil 2 Ramas
- Tomillo 1 Rama
- Puerros 2 Unidades

Guarnición

- Espárragos 300 g
- Sal A gusto

Risotto

- Fondo de pato Cantidad necesaria
- Confit de pato 2 Unidades
- Arroz arborio 350 g
- Arvejas 250 g
- Vino Blanco 100 cc
- Queso Parmesano 100 grs.
- Sal y Pimienta A gusto
- Ajo 1 Diente
- Laurel 1 Hoja
- Cebolla de verdeo 1 Unidad
- Aceite De Oliva 50 cc
- Cebolla Morada 1 Unidades

Salsa

- Fondo de pato 700 cc