

Recetario

CONFIT DE PATO GLASEADO CON NARANJA, PURÉ DE PATATA Y VERDURITAS

INGREDIENTES:

1 confit de pato
150ml de zumo de naranja
50gr de azúcar
2 patatas
250ml de nata
50gr de mantequilla
25gr de queso crema
1 zanahoria
1 cebolla
1 calabacín
1 pimiento rojo
1 pimiento verde

PASO A PASO:

Para el puré:

Pelamos las patatas, las partimos y cocemos en abundante agua con sal. Una vez cocida las trituramos con la nata, la mantequilla y el queso crema.

Para el glaseado:

Con el azúcar hacemos un caramelo y añadimos el zumo de naranja. Reservamos.

Picamos las verduritas en cubo y las salteamos a fuego vivo.

Calentamos el confit y vamos glaseándolo en el horno con la naranja.

Presentación:

En el fondo del plato el puré, encima las verduritas y encima el confit. Decoramos con hierbas frescas.

