

Confit pato

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mavillum · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0

2 cabeza/s Ajos — cortadas horizontalmente

Grasa de pato — o cerdo o oca

3 hoja/s Laurel

10 Pato — muslos

Pimienta negra

Sal

10 rama/s Tomillo — fresco

ELABORACIÓN

Dorar las piernas. Sazonar con sal y pimienta. Derretir en una olla la grasa que haya tenido el ganso. Calentar la grasa (90°C) y colocarlos junto con el ajo, tomillo, laurel y pimienta. Los trozos deben estar cubiertos de grasa en todo momento. Cocinar a fuego muy lento, con la olla tapada, de 2 a 3:30 horas o hasta que la carne se desprenda del hueso con facilidad. La temperatura no deberá subir de 90 °, pues la grasa no puede llegar a hervir. Lo mas seguro es hacerlo en el horno a olla tapada, mejor si es de fundición si se va a conservar en la misma olla, se enfría y se pasa a la nevera. O se pasa a tarros de cristal esterilizados y se cubre con su grasa.