

Pato al moscatel

Gerichtart: Carnes · Herkunft: Mavillum · Autor: Mavillum

ZUTATEN

0

3 dientes	Ajos
1 hoja/s	Laurel
2	Manzanas
250 ml	Moscatel
4	Pato — muslos
	Pimienta negra
	Sal

ZUBEREITUNG

Poner en una olla a presión los cuatro muslos de pato, 4 litros de agua, los dientes de ajos, la hoja de laurel, sal, pimienta y hervir durante media hora.

Una vez hervido el pato, untar el pato con mantequilla y dorarlo un poquito en una sartén. Dorar la manzana con un poquito de mantequilla.

Poner en una sartén el moscatel y dejar reducir, añadir algo del caldo resultante de la cocción del pato. y añadir la manzana a rodajas sin piel, dejar que hierva un par de minutos.

En una fuente para horno añadir todos los ingredientes y dorarlo en el horno unos 10 minutos.