

Pato al moscatel

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0
3 dientes Ajos
1 hoja/s Laurel
2 Manzanas
250 ml Moscatel
4 Pato - muslos
Pimienta negra
Sal

ELABORACIÓN

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.