



PATO A LA NARANJA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de pato
- 300 g de naranja
- 100 g de manteca
- 75 ml de brandy
- 30 g de mantequilla
- 15 g de harina de trigo
- caldo
- sal

LA PREPARACIÓN

- Preparar el pato para rellenarlo (vaciarlo, reservar el hígado y hervir los despojos, reservando el caldo de la cocción).
- Pelar y trocear una naranja. Rellenar el pato.
- Untar el pato con la manteca y ponerlo en una cazuela de horno, con unas cucharadas de caldo. Dejar en el horno aproximadamente una hora y media, regando de vez en cuando con el jugo de la cazuela.
- Preparar una crema con el hígado, las otras naranjas (peladas y machacadas) y una copa de brandy.
- Cuando se retire el pato del horno, hacer una salsa poniendo a fuego lento el caldo que ha quedado en la cazuela con la mantequilla y la harina y la crema preparada con el hígado y las naranjas.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| | |
|------------------------------|---------------------|
| Hidratos de carbono 7.7 g | Grasas 40.8 g |
| Kcal 567 | Proteínas 30.6 g |

- (Si es necesario añadir un poco más de caldo). Remover hasta que quede una salsa fina y si se prefiere pasar por el chino.
- Para servir el pato, es preferible trocearlo, retirando la naranja del interior y acompañándolo de la salsa.