SOLOMILLO DE PATO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de solomillo de pato
- 500 ml de vino tinto
- 100 ml de brandy
- 200 g de mermelada de frutos rojos
- sal
- 2 g de pimienta molida

LA PREPARACIÓN

- Marinar el solomillo con el vino y un chorrito de coñac, unas 24 horas antes.
- Salpimentar el solomillo y hacer en una sartén bien caliente al gusto.
- Retirar el solomillo.
- Añadir la mermelada al jugo que ha quedado en la sartén, para conseguir una salsa.
- Servir el solomillo bien caliente con un poco de salsa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 32.4 g	Grasas 21.1 g
Kcal 598	Proteinas 33.5 g