

# Pato a la naranja



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 2

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pato-a-la-naranja>

## Preparación

Hervir el azúcar y el agua durante varios minutos, hasta que el almíbar caramelize y adquiera un color marrón dorado. Añadir el vinagre, el jugo, los chalotes, el caldo de pollo y cocine a fuego lento hasta que la salsa se reduzca a un poco menos de una taza.

Agregue la mantequilla y 1 cucharada de ralladura de naranja. Agregue los gajos de naranja. En una sartén, dorar el pato a fuego alto. Cocinar el pato durante unos 9-11 minutos de cada lado. Vierta la salsa preparada sobre las pechugas de pato y adornar con la ralladura de naranja restante.

## Ingredientes

- 1/4 taza de azúcar
- 2 cucharadas de agua
- 2 cucharada/s de vinagre de jerez
- 1 1/2 taza de jugo de naranja
- 2 cucharadas de chalote picado
- 1 1/2 taza/s de caldo de pollo
- 4 naranjas (solo la parte de la membrana)
- 2 rebanadas de pechuga de pato sazonada con sal y pimienta
- 1/4 de taza de manteca sin sal
- 2 cucharada/s de cáscara de naranja

## Categorías

Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Francesa, Todo el año, Costosa, Carne, Exótica, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas

