

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

