

Pato con repollo colorado para St. Martin



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1 min , Tiempo de cocción: 3hrs. 0min

Tiempo total: 3hrs. 1min , Número de porciones: 4

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

Autor: sikorova.dorota

Url: <https://srecetas.es/pato-con-repollo-colorado-para-st-martin>

Preparación

Limpie el ganso. Luego, elija qué utilizará de sus vísceras, y lávelo bien. en las uniones, cortar las alas del ganso, corte excesos de grasa y cuello. Salar todo y agregar semillas de alcaravea, incluso dentro del mismo.

Limpier las cebollas y cortarlas en grandes pedazos. También pelar y quitar las semillas de 3 manzanas y cortarlas al igual que las cebollas. . A continuación, mezclar las manzanas y las cebollas picadas con hojas de perejil y colocarlo como relleno en el ganso. Agregar la grasa, el cuello y el resto de las vísceras a lo que haya sobrado del relleno de manzanas, cebollas y perejil. . A continuación, suavemente perforar algunos agujeros con un tenedor para que fluya la grasa durante la cocción (cuidado de no perforar demasiado la carne! ya que el ganso sería quedaría seco!). Cubra el ganso con papel aluminio o una tapa de olla para hornear y hornee durante dos horas a 180-200°. Durante el tiempo de cocción, vaya girando el ganso y perfore con un tenedor cuando considere necesario. Para todos los tiempos de cocción hilvanar la gallina y, a veces suavemente perforar algunos agujeros

Ingredientes

- 1 pato
- 4 manzanas
- 3 cebollas
- Sal
- Comino molido
- Dos manojos de perejil picado
- 1/2 litro de vino blanco
- 1 repollo colorado

Categorías

Día Especial, Checa, Otoño, Costosa, Aves y conejos, Familia, Plato Principal

por un tenedor. Después de dos horas retire papel de aluminio o la tapa y dejarlo allí para la cocción final. Mientras tanto, cuando el ganso esté en el horno, cortar el repollo (finamente) y añadirle la cuarta manzana (rallada). Vierta el vino y un poco de agua. Sazone con sal y semillas de alcaravea. Cuando el repollo esté blando, pruebe salar nuevamente y agregue comino. Como final, agregue jamón cocido.

