



Pato a la naranja

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Fácil

FUNCIONES:  Cocción lenta

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 120 mins

TIEMPO TOTAL: 130 mins

ACCESORIOS: 

Ingredientes

Ingredientes 1

4 muslos de pato troceados
500ml de zumo exprimido de naranja
100ml de brandy
Ralladura de piel de 1 naranja
Sal gorda
Pimienta negra

Preparación

Antes de empezar

Selecciona la función Olla y el programa cocción lenta, presiona OK. Coloca el accesorio de cocción lenta. Prepara el pato la noche anterior frotando las piezas con sal gorda y pimienta; deja en la nevera sin retirar la sal durante toda la noche. Antes de empezar, lava las piezas de pato, retirando toda la sal y con un papel de cocina seca bien la carne.

Paso 1

Introduce el pato marinado, el zumo, brandy y ralladura de naranja de INGREDIENTES 1 en el recipiente, coloca la tapa y la tapeta y presiona el botón START. Deja acabar el programa.

Puedes cambiar el brandy de esta receta por Cointreau o Triple Seco.

Apto para:

Celíacos e intolerantes a la lactosa.