

PATO A LA CAZADORA



Ingredientes

Pato mediano, 1
Vino blanco, 100 cc.
Vinagre, 50 cc.
Sal y pimienta, cant. nec.

Salsa
Cebolla mediana, 1
Tomates medianos, 2
Aceite, 100 cc.
Extracto de tomates, 1 cda.
Ramo de hierbas aromáticas, 1
Hongos secos remojados, 2 cdas.
Fécula de maíz, 1 cdita.
Manteca, 50 g.
Sal y pimienta

Preparación

Limpiar el pato, cortarlo en presas, ponerlo en una fuente honda y añadirle el vinagre, el vino blanco, sal y pimienta, dejarlo en esta marinada dos horas.

Luego escurrirlo y saltear en aceite, agregar la cebolla picada, los tomates pelados y picados, el extracto de tomates, el ramo de hierbas aromáticas, la manteca, los hongos remojados y picados, el jugo de marinada, condimentar con sal y pimienta. Dejar cocinar despacio.

Mezclar Una vez cocido, retirar el pato de la cacerola, quitar el ramo de hierbas y agregar la fécula de maíz, dejar cocinar un momento hasta que espese.

Servir bien caliente, cubierto con la salsa. Acompañar con crostones de pan frito.