

PATO A LA NARANJA



Ingredientes

1 pato de 1,5 kilogramos	3 naranjas
4 cucharadas de aceite	30 gramos de mantequilla
100 gramos de azúcar	1 cucharada de vinagre
1 cucharada de vino de oporto	1/4 litro de fondo de ave
2 cucharadas de licor	Sal
Pimienta	

Preparación

Debes conseguir un pato ya limpio por dentro, para ahorrarte trabajo. Ya en tu cocina, ata sus patas con las alas. Mientras tanto, calentar el horno hasta alcanzar los 180 grados centígrados.

En el aceite caliente, sellar el pato por fuera, para después llevarlo al horno durante unos 50 minutos. Por otro lado, pelar y cortar una de las naranjas en rodajas bien delgadas y hervirlas por solo 2 minutos. Exprimir las otras 2 naranjas y sacarles el jugo, que se usará para la salsa del delicioso pato a la naranja.

Preparación de la salsa del pato a la naranja:

La salsa del pato a la naranja se hace derritiendo la mantequilla, incorporando el fondo de ave, el vinagre, el vino oporto y el licor. Añadir también el azúcar, la sal y la pimienta. Antes de quitar el pato del horno, incorporar la salsa y dejar 5 minutos más.

Servir el pato a la naranja decorando con las rodajas de naranja.