

PATO RELLENO



Ingredientes para 4 personas

1 pato de 2 kg.
1 vaso de Zumo de naranjas
1 vaso de vino blanco
2 cucharadas de Gelatina sin sabor
250 gr. de Carne de cerdo picada con
150 gr. de ciruelas
50 gr. de Nueces picadas
Canela.

100 gr. de Mantequilla
5 Manzanas golden
1 Cebolla grande rallada
100 gr. de jamón york
3 huevos
1 copita de brandy
Sal
Pimienta

Preparación

Sazonar el pato con sal y pimienta, por dentro y por fuera. Rociarlo con el zumo de naranjas, reservando 3 cucharadas.

Preparar el relleno, dorando la cebolla en la mantequilla, retirarla del fuego, añadirle la Carne picada con el jamón, las ciruelas, 1 manzana rallada, las nueces y los huevos.

Sazonar la mezcla, Agregar 2 cucharadas de Pan rallado y mezclar lo bien.

Rellenar el pato con esta mezcla y coser las aperturas y atar las patas y las alas para que no se deformen.

Asarlo al horno hasta que esté dorado en una fuente engrasada. Mezclar un poco de aceite con el zumo de naranja restante, y, de vez en cuando, pintar el pato con esta mezcla.

Sacar el corazón de las manzanas, rellenarlas de azúcar y canela y un poco de brandy.

Asarlas al horno y acompañar el pato con ellas a la hora de servir..