



Consomé de Pato

Receta para 4 personas. Preparación: Para el caldo: En una bandeja de horno, colocar los esqueletos del pato, junto con la cebolla, aceite y sal. Introducir en el horno a 180°C hasta que estén dorados. Una vez dorados, colocar en una olla y cubrir con agua. Hervir a fuego suave durante 4 horas. Colar, añadir el vino oloroso y poner a punto de sal. Si es necesario, reducir para obtener un sabor más concentrado. Para las verduras: Preparar las verduras, torneadas, en bastones o en rodajas y escaldarlas dentro del caldo. Acabado y presentación: Servir todo junto en un plato hondo.

[VER RECETA EN LA WEB >>](#)

Una receta
elaborada por:



AUTOR

Martiko

PRODUCTO

Pato entero

OCASIÓN

Especial

INGREDIENTES

1 unid Esqueleto de pato

1 unid Cebolla

2 dl Aceite de Oliva

30 g Sal

1 dl Vino oloroso

20 g Coliflor

Martiko

20 g Zanahoria

20 g Puerro

20 g Calabacín

2 unid Molleja de Pato

1 unid Espárrago triguero

c.n. Agua