



Guiso de alas de pato, sepietas y setas

Receta para 4 personas.

Preparación:

Pelar y picar el ajo y la cebolla finamente.

En una cazuela mediana, pochar el ajo y la cebolla con dos cucharadas de grasa de pato. Cuando empiecen a dorarse, añadir la sepia o sepietas y las trompetas troceadas. Cocinar 3 minutos a fuego medio-alto.

Acto seguido, añadir el caldo y las alas de pato confitadas.

Cocinar el conjunto 5 minutos a fuego medio y poner a punto de sal y pimienta.

Servir en un plato hondo y acompañar con perejil picado si se desea.

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

Una receta
elaborada por:



AUTOR

Martiko

PRODUCTO

Alas de pato, Confit de pato

OCASIÓN

Diario

INGREDIENTES

12 alas de pato en confit Martiko
350 g sepietas o sepia
80 g trompeta negra
½ cebolla
2 dientes de ajo
½ copa de vino blanco
1 vaso de caldo de ave
C/s sal
C/s pimienta negra molida