



Lingote de pato con salsa Cumberland y frutos rojos

RECETA MARTIKO (4 personas)

Preparación:

Para la salsa Cumberland: En un cazo poner las 2 chalotas peladas partidas en cuartos, el vino de Oporto, la mermelada de frutos rojos y el jengibre. Llevar a ebullición y añadir la ralladura de 1/2 limón y 1/2 naranja. Una vez la salsa tenga textura de jalea (más gordita), colarla y reservar en frío.

Con la piel de las mitades sobrantes del limón y la naranja hacer tiras finas. Introducirlas en un cazo con agua fría y llevar a ebullición. Cuando hierva colar y reservar las tiras.

La salsa, una vez tenga textura de jalea, colarla y reservarla en frío.

Cortar el lingote de confit de pato en 4 porciones. Calentar una sartén antiadherente. Una vez esté caliente, colocar los lingotes de confit por la parte de la piel hasta lograr que esté crujiente. Marcar por el resto de los lados. Terminar en el horno, previamente calentado a 180°, durante 3 minutos.

En un plato disponer puntos de la salsa Cumberland, las grosellas y los arándanos. Colocar el lingote en un lado del

VER RECETA EN LA WEB >>

Una receta
elaborada por:



AUTOR
Martiko

ESTACIÓN
Otoño-invierno

PRODUCTO
Confit de pato

OCASIÓN
Diario

INGREDIENTES

480 g de lingote de confit de pato
Martiko ([Comprar online](#))
2 chalotas
300 g de vino de Oporto
50 g de mermelada de frutos rojos
1 limón
1 naranja
20 g de jengibre
100 g de arándanos

Martiko

plato y acabar con el jugo de carne caliente y las tiras de cítricos por encima.

100 g de grosellas
C/s jugo de carne