Pato a la pimienta rosa

Publicada por:

imprimir

- 30 '
- 65 '
- 4

Comentario nutricional
Las personas con problemas de úlcera o gastritis deben moderar el uso de la pimienta negra ya que puede irritar la mucosa del estómago.

Modo express

1. Separe los muslos, los contramuslos y las pechugas del pato, salpimiente; pele y pique muy finas las escalonias.
2. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 20 minutos y coloque las pechugas en la cubeta de la Chef Plus Induction sin aceite, con la piel tocando el fondo.
3. Cuando estén bien doradas, deles la vuelta, cuécelas unos minutos por el otro lado y retírelas. Haga lo mismo con los otros trozos de pato y retírelos.

4. Deseche la grasa que hayan desprendido las pechugas y sofría 5 minutos la escalonia, la mantequilla y la pimienta rosa.
5. Vierta el brandy y el vino, espere 1 minuto y agregue los muslos y los contramuslos, la nata, las medidas de agua con la maicena diluida, una pizca de sal, la pimienta molida, el clavo, el laurel y el azafrán.
6. Cierre la tapa y programe el menú Presión a 135º durante 45 minutos.
7. Cuando finalice, añada las pechugas y vuelva a cerrar la tapa. Déjelas reposar unos 5 minutos antes de servir.