

Pato con salsa de cerezas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 25 '
- 60 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Las cerezas cuentan con componentes con acción antioxidante que bloquean el efecto dañino de los radicales libres.

Modo express

1. Separe los muslos, los contramuslos y las pechugas del pato; salpimiente.
2. Ralle la piel de la naranja, exprímala y reserve el zumo.
3. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 20 minutos e introduzca las pechugas en la cubeta sin aceite, con la piel tocando el fondo. Cuando estén doradas, deles la vuelta, dore unos minutos por el otro lado y retírelas.

4. Deseche la grasa que han desprendido las pechugas, disponga la mantequilla en la cubeta y dore los muslos y los contramuslos por ambos lados.
5. A continuación incorpore a la cubeta el zumo de naranja, la confitura, una pizca de sal, las cerezas o las uvas, la pimienta molida, el brandy y el agua con la maicena disuelta.
6. Cierre la tapa y programe el menú Presión a 135º durante 40 minutos.
7. Al terminar, añada las pechugas y la ralladura de la naranja; cierre la tapa y deje reposar 5 minutos antes de servir.