



Pato lacado a la naranja

de Modesto Fabregat (Restaurante Arbequina en Castellón de la Plana)



Ingredientes:

Para el pato:

Muslos de pato (4 unidades)
Aceite de semillas o la propia grasa del pato
Piel de naranja
Anís estrellado

Para el lacado:

Zumo de naranja (200 gr.)
Miel (50 gr.)
Soja (100 gr.)
Balsámico (100 gr.)
Fondo oscuro de pato (300 gr.)

Para el puré de naranja:

Naranjas (3 unidades)
Azúcar (50 gr.)

Para la juliana y los gajos de naranja:

Naranja (1 unidad)

Elaboración para el pato confitado:

Cubrir los muslos de pato, con aceite de semillas o grasa de pato fundida. Poner la piel de naranja y el anís estrellado, que utilizaremos como aromatizantes. Cocinar a fuego muy lento, sin que hierva la materia grasa, hasta que el pato quede tierno

Elaboración para el lacado:

Reducir el zumo de naranja, la miel con la soja y el balsámico. Adicionar el fondo oscuro de pato, reducir Napar el muslo de pato, escurrido y sin nada de grasa, hasta que la salsa caramelize, formando un velo.

Elaboración para el puré de naranja:

Cortar las naranjas en sextos y poner en un cazo a hervir. Repetir esta operación 4 o 5 veces, hasta quitar parcialmente el amargo de la piel de la naranja. Volver a hervir con el azúcar, escurrir, triturar hasta que obtengamos una textura puré, colar y reservar.

Elaboración para decorar:

Pelar la naranja a tiras y luego, cortar en juliana, proceder como para el puré de anterior. Con la otra parte de la naranja, terminar de pelar a vivo y extraer los gajos

Montaje y presentación:

Disponer el puré de naranja, haciendo el dibujo que más nos guste. Colocar el muslo de pato en el centro del plato con la salsa. Decorar con la juliana y los gajos de naranja.

Nota: Utilizar los diferentes tipos de naranja según temporada y gusto.