Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Arroz con muslo de pato en confit y portobello

20min · 4 raciones · 868 kcal

Ingredientes

- **1 Lata** de Desmigado de muslo de pato en confit
- **300gr** de arroz
- **1,5l** de caldo de carne
- **3** Cebollas moradas pequeñas en brunoise
- **250gr** de portobello
- Tomate
- **1 Cucharadita** de pimentón De la Vera
- **1/2** vaso de Pedro Ximénez
- Infusión de azafrán
- Aove
- Sal al gusto

POR RACIÓN

Proteínas	40 g
Grasas	38 g
Hidratos	83 g
Fibra	4,8 g

Elaboración

1. Ponemos un buen chorreón de aove en la paellera, añadimos la cebolla, sal, la caramelizamos, apartamos hacia los lados e incorporamos los champiñones.
2. Una vez estén doraditos agregamos el tomate y cuando reduzca ponemos el pimentón, el arroz, chorrito de Pedro Ximénez, marcamos bien el arroz, ponemos el caldo, la infusión de azafrán y dejamos cocinando a fuego medio alto unos 15 min.
3. Colocamos el pato en confit por encima, terminamos de cocinar unos 8 min. más y servimos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya