MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

Confit de pato con puré de manzana y patatas baby

20min 1 ración

Ingredientes

- Confit de pato
- Manzana reineta
- Azúcar
- Canela
- Sal
- AOVE y sésamo
- Mantequilla
- Vermú
- Patatas baby

Elaboración

1. El día anterior, cocemos las patatas en abundante agua con sal y reservamos
2. Metemos el confit en la airfryer con la grasa a 175° durante 20 minutos (a mitad de tiempo, damos la vuelta)
3. Mientras tanto, pelamos y descorazonamos la manzana, la añadimos en una cazuela con 1 cdita de azúcar, canela, vermú y agua, a fuego medio hasta que se deshaga
4. Guardamos la grasa que ha soltado el pato
5. Metemos las patatas partidas en la airfryer salpimentadas para dorarlas
6. En una sartén ponemos la grasa del pato junto con un chorrito de vermú y dejamos que rompa a hervir y espese
7. Para emplatar ponemos el puré de manzana en la base del plato, el confit encima con su salsita, las patatas y añadimos sésamo por encima de todo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy