XEF DE CASA



PLATOS PRINCIPALES

Pato con peras

1h30 · 6 raciones · 1204 kcal

Ingredientes

- Pato troceado
- 5–6 peras (3 maduras + 3 firmes)
- 2 cebollas grandes
- Mini cebollas
- Mantequilla
- Canela y clavo
- Vino tinto o vino rancio
- Sal y pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	59 g
Grasas	90 g
Hidratos	34 g
Fibra	6,9 g

Elaboración

1. Marca el pato y retíralo
2. En la misma olla pocha cebolla con mantequilla y añade las peras maduras
3. A los 20 min vuelve a meter el pato
4. Cuece mini cebollas aparte con agua y mantequilla
5. Añade canela, clavo y vino tinto. Cocina 1 h
6. Saca el pato, tritura la salsa y vuelve a añadirlo junto a las peras firmes y las cebollitas
7. Cocina 20 min más y sirve

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa