

Restaurante
Mesón Los Patos



Pato especial Mesón Los Patos



Ingredientes para 6 personas:

- 6 muslos
- 2 cebollas
- 1 tomate
- 2 zanahorias
- 2 naranjas
- 200 grs. de Mantequilla
- Sal
- Pimienta
- Un poquito de nuez moscada
- Una copa de coñac

Preparación:

Se colocan los muslos en una rustidera, la cebolla, el tomate, la zanahoria y la naranja, todo en crudo, se le añade nuez moscada, sal, pimienta y la mantequilla, se mete en el horno 30 minutos, se les da la vuelta, y se les añade la copita de coñac, se dejan 30 minutos más y se sacan.

Se separan los muslos de la grasa, y se pasa la salsa por un pasa puré.

Se pone al gusto, y se sirven bien caliente acompañados de salsa y la guarnición según el gusto.

por Leonor Barceló Cantallops

Restaurante
Mesón Los Patos

Camí de Ca'n Blau, 42
Parque Natural de S'Albufera.
Bahía de Alcúdia
Mallorca, Illes Balears

Horario:
13:00 - 15:30 / 19:00 - 23:30
Martes Cerrado
Tel. 971 89 02 65 / 971 89 09 51