

PATO COM LARANJA



CONFEÇÃO

1. Retire a pele dos peitos de pato e corte em 6 pedaços.

2. Descasque a chalota e a cebola e corte-as grosseiramente. Coloque na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 11 durante 10 seg.

3. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e o pato e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.

4. No final do programa, coloque a mistura no centro. Junte o sumo de laranja, o vinho do Porto, o mel e a Maizena® diluída no caldo de galinha e a raspa de laranja. Tempere com sal e seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 40 min.

5. No final da cozedura, sirva com puré de aipo ou arroz.

INGREDIENTES

- 1 KG PATO (1 PERNA CORTADA EM 2 + 2 PEITOS)
- 1 CHALOTA
- 1 CEBOLA
- 1 C. DE SOPA DE AZEITE
- 15 CL SUMO DE LARANJA
- 5 CL VINHO DO PORTO
- 20 G MEL
- 10 CL CALDO DE GALINHA
- 10 G MAÏZENA®
- RASPA DE 1 LARANJA
- SAL