

CONFIT DE PATO CON MANZANA caramelizada al Jerez

🕒 30 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- Grasa de pato
- 240 g de manzana Florette**
- 100 ml de vino de Jerez
- Sal
- Pimienta negra
- 4 confits de pato
- Primeros Brotes Gourmet Florette Edición Fiestas**
- 1 granada
- 80 g de pistachos pelados



1 **Dispón** la grasa de pato en una sartén y **reparte** los gajos de manzana Florette. **Cocina** a fuego medio.



2 Cuando la manzana esté tierna, **añade** el vino de Jerez, sal y pimienta negra, y **deja** que el alcohol se evapore.



3 En una bandeja cubierta con papel de horno, **coloca** los confits de pato. **Hornea** durante 15 minutos a 200°C aproximadamente.



4 En un cuenco amplio, **mezcla** los primeros brotes Gourmet Florette con los granos de granada y los pistachos.



5 **Emplata** los confits junto a unos gajos de manzana caramelizada y una porción de ensalada.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Primeros Brotes Gourmet
Florette Edición Fiestas



Manzana
Florette

