Pato a la naranja a mi play

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Magret de pato
- Ralladura de un limón
- Zumo de un limón
- Ralladura de dos naranjas
- Zumo de dos naranjas
- 1 Naranja
- 2 cucharaditas de Miel
- 4 cucharaditas de Salsa de soja
- Pimienta negra
- Pimentón picante
- Aceite de oliva
- Sal gorda

Preparación:

Paso 1

Mezcla en un cuenco la magret cortada en trozos de bocado con los dos tipos de ralladura, zumo, la salsa de soja y la miel. Condimenta con la pimienta y el pimentón. Deja macerar durante dos horas, a temperatura ambiente. Monta las brochetas alternando un trozo de pato y un trozo de naranja. Píntalas con aceite y hazlas en la sartén grill pintando por encima con el resto del adobo, hasta que estén doradas y caramelizadas. Antes de servir espolvorear un poco de sal gorda.