

PATO CON GUINDONES

Ingredientes

1 pato tierno y gordo
1/2 kilo de tomates
1 taza de cebollas picadas
1/2 cucharadita de azúcar
1 taza de vino tinto seco
30 guindones
perejil
orégano
1 hojita de laurel
2 tazas de caldo
mantequilla
aceite

Preparación

Partir el pato y sazonarlo con sal y pimienta, envolverlo en harina y dorarlo en el aceite caliente, aparte poner en una cacerola 2 cucharadas llenas de mantequilla y freír las cebollas, se le agrega el orégano, laurel, los tomates cortados ya sin piel ni semilla; se deja incorporar bien a esto, se le echa el caldo, el vino, azúcar y las presas del pato, se tapa bien la cacerola y se deja hervir hasta que el pato esté tierno. Los guindones se remojan en agua caliente, separando unos 12 para la decoración, se les quita la pepa y se pican muy fino. Se retira las presas, se cuele la salsa y se le agregan los guindones dejando que dé un hervor; si fuera necesario se le agrega un poco de harina para espesar la salsa ligando con 1 cucharada llena de mantequilla.

Se ponen las presas en la fuente se rodea de puré de papas cubriendo con un poco de salsa y los guindones. El resto de la salsa se sirve en salsa.

PALTO EN SALSA SALMI

Ingredientes

1 pato gordo y tierno
2 cucharadas de mantequilla
sal - pimienta
jugo de limón
1 taza de caldo
aji-no-moto

Salsa

1 cebolla
1 zanahoria
1 taza de caldo
50 grs jamón cortado
1 cucharada de salsa de tomates
2 ó más cucharadas de harina
2/3 taza hongos secos
1 taza de vino
un ramito compuesto (perejil - orégano - laurel)
pimienta dulce
1 cucharada de jugo Maggy

Preparación

Sazonar el pato con sal y pimienta, untarlo con mantequilla y jugo de limón, colocarlo en una asadera y llevarlo al horno de temperatura regular, bañándolo con el caldo. En una cacerola poner la mantequilla dorar, la cebolla picada la zanahoria, el jamón, la salsa de tomates, la harina, los hongos remojados y picados, el vino, el ramillete compuesto, y caldo. Se deja hervir la salsa a fuego lento para luego pasarla por el colador, mezclar con el jugo del pato. Se corta el pato en presas se acomodan en una fuente y se cubre con la salsa, se puede servir con papas a la cuchara o costrones de pan frito.