

## CANARD A L'ORANGE

### Ingredientes

1 pato tierno y gordo  
gingibre fresco  
5 ó 6 naranjas de Huando o del tipo  
1 cucharón de caldo concentrado  
1 limón  
mantequilla  
sal y pimienta

### Preparación

Se limpia el ave y se reserva el hígado. Con los despojos se hará un caldo, adicionado de verduras bien concentrado. Se ralla un pedacito de gengibre y se unta el pato, añadiendo sal y pimienta y unos pedacitos de mantequilla. Con el hígado estrujado se embadurna el interior del ave. Se lleva al horno; cuando empiece a dorar, se le rocía con media taza de jugo de naranja. Antes de que esté completamente cocido, se retira del horno, se aparta el jugo que soltó, se corta en presas, las que se deshuesarán, menos las piernas. Se coloca de nuevo en una cacerola con su primitivo jugo, se agrega otra media taza de jugo de naranja y el jugo del limón. Luego se cuece a fuego lento, hasta que esté a punto.

La corteza de 1/4 de naranja y la de 1/2 limón, se cortan finísimas, con una tijera y se hacen dar un hervor.

Se calienta un poco de mantequilla, se agrega lo suficiente harina para espesar la salsa y se echa el caldo concentrado, enriqueciéndolo con el jugo desgrasado que ha soltado del ave. Cuando rompa el hervor se retira y se pasa por el chino, agregando luego las cortezas de naranja y limón ya sancocchadas.

Acomódese en una fuente las presas de pato; a las extremidades se colocan las piernas con su "bigoudi". Se pelan 2 naranjas y los gajos se dejan en carne viva y se añaden a la salsa. Las naranjas restantes se cortan en rodajas finas y estas en mitad y sirven para decorar el rededor de la fuente.