

• CONFIT DE PATO A LA NARANJA CON FRESA SMOOTH

INGREDIENTES 4 raciones - 30 min - Dificultad: fácil

- Muslo de pato confitado
- Tomillo fresco
- Romero fresco
- Salsa de fresas
- 100 gr de zumo de naranja
- 10 gr de azúcar
- 1 sobre de **Fresa Smooth Ingredíssimo**



ELABORACIÓN

Reducción de naranja:

- Hervir el zumo de naranja con el azúcar hasta textura de salsa

Procedimiento:

- Cortar el muslo de pato en dos y poner en una fuente de horno. Hornear 20 min. a 220°C
- Emplatar el muslo de pato dando volumen
- Salsear con la reducción de naranja
- Poner tomillo y romero frescos
- Terminar con la **Fresa Smooth**

