

• CONFIT DE PATO A LA NARANJA CON PLÁTANO CRUNCH

INGREDIENTES 4 raciones - 30 min - Dificultad: fácil

- Muslo de pato confitado
- Tomillo fresco
- Romero fresco
- 100 gr zumo de naranja
- 10 gr de azúcar
- 1 sobre de **Plátano Crunch Ingredíssimo**



ELABORACIÓN

- Hervir el zumo con el azúcar hasta textura de salsa.
- Cortar el muslo de pato en dos y poner en una fuente de horno. Hornear 20 minutos a 200°C.
- Emplatar el muslo de pato dando volumen.
- Salsear con la reducción de naranja.
- Poner tomillo y romero frescos.
- Terminar con los trocitos de **plátano crujiente**.

