



# Pechugas de pato al estilo persa

## Carne

### Ingredientes

- 4 pechugas de pato con hueso
- El zumo de un limón
- 1 cucharada de miel
- 4 granadas
- Sal y pimienta
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla pelada y picada
- 1/2 vaso de nueces troceadas

**Descripción:** Abrir las granadas y sacar las semillas, triturarlas en un procesador de alimentos y a continuación pasarlas por un tamiz. Verter el zumo que sale en un cazo junto con el zumo de limón, la miel, un poco de agua, sal y pimienta y llevar a punto de ebullición. Cocer a fuego lento durante 20 minutos y dejar enfriar. Preparar las pechugas de pato marcando la parte grasa con cortes diagonales. Verter la mezcla de granada sobre las pechugas y dejar marinar unas horas. Asar las pechugas con el grill fuerte hasta que estén bien tostadas por ambos lados. Freír en sartén las cebollas y las nueces durante unos minutos y añadir el marinado de granada. Cocer a fuego lento unos minutos y servir las pechugas con algo de salsa sobre cada una.