









Pato con salsa de uvas y miel

Carne

Ingredientes

-  4 piezas de pato
-  Sal
-  4 cucharadas de miel clara
-  El zumo de ½ naranja y su ralladura
-  225 gr. de uvas verdes sin pipas
-  2 cucharadas de aceite de oliva

Descripción: Pinchar las porciones de pato y frotarlas con sal. Colocarlas en una fuente de horno y asarlas en el horno a 180° durante hora y media. Calentar la miel, el zumo de naranja, la ralladura, las uvas y el aceite y llevar a punto de ebullición. Verter sobre los trozos de pato y meter de nuevo en el horno durante 5 minutos más.