

PEITO DE PATO AO VINHO TINTO COM PÊRA RECHEADA

INGREDIENTES

480 g de peito de pato
2 pêras firmes
400 ml de vinho tinto
150 ml de demi glace
Zeste de laranja e limão siciliano
100 g de queijo brie
50 g de damascos secos
Sal e pimenta

MODO DE PREPARO

PÊRAS:

Pêras: Em uma panela funda, acrescente o vinho tinto e as pêras descascadas. Deixe cozinhar por 15 minutos, retire do vinho e reserve. Após esfriar, retire o miolo e, em uma metade, acrescente o queijo brie; a outra metade deve ser cortada em formato de leque.

PEITO DE PATO:

Peito de Pato: Em uma frigideira fria, disponha o peito de pato com a gordura para baixo (em contato com a frigideira).

Após aquecer, sele o peito de pato por 10 minutos, até dourar.

Não é necessário acrescentar qualquer outro tipo de gordura ou óleo para fritar o pato.

MOLHO:

Molho: O vinho utilizado para cozinhar as pêras deve ser reduzido a 50% em fogo alto.

Acrescente o demi glace e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o peito de pato em fatias com espessura similar e disponha a pêra recheada ao lado. A pêra em leque deve compor o prato em seguida, juntamente com o molho de vinho tinto sobre o peito de pato. Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39848-peito-de-pato-ao-vinho-tinto-com-pera-recheada.html>