

# 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.