

CONFIT DE COXAS DE PATO

INGREDIENTES

1 kg de coxa de pato
50 g de sal grosso
ramos de tomilho
ramos de alecrim
folhas de louro
pimenta-do-reino branca em grãos
1 colher de chá de orégano
gordura de porco
3 cabeças de alho
cravo da Índia a gosto
salsa picada
2 espigas de milho
2 colheres de manteiga
sal a gosto
½ lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

MARINADA:

Marinada: Tempere com sal grosso, tomilho, alecrim, louro, orégano, grãos de pimenta branca quebradas e alho. Deixe marinar em uma travessa tampada por 2 a 12 horas.

PREPARO DA GORDURA:

Preparo da Gordura: Vamos fazer um buquê de especiarias. Coloque em um pedaço de pano de algodão bem fino, limpo e lavado com água fervente, 2 dentes de alho, os cravos e os grãos de pimenta-do-reino branca quebradas e amarre como uma trouxinha.

Coloque a gordura de porco em uma panela de cobre ou de ferro, acrescente o buquê e derreta a gordura bem devagar em fogo baixo.

PREPARO DO CONFIT:

Preparo do confit: Retire totalmente o sal grosso das coxas do pato marinado.

Depois mergulhe na gordura quente e cozinhe sem ebulição por 2 horas.

Obs.: para saber se está pronto não deve sair sangue

Para finalizar o confit e dar uma crocância, doure ligeiramente em uma frigideira as coxas de pato com um pouco de gordura de porco ou com dois fios de azeite.

PREPARO DO CREME DE MILHO:

Preparo do creme de milho:Rale o milho ou retire os grãos e leve ao liquidificador com ½ lata de creme de leite, uma pitada de sal e 1 dente de alho e processe.

Depois leve a fogo baixo até engrossar o creme.

Desligue o fogo e finaize com duas colheres de manteiga para deixar o creme aveludado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50279-confit-de-coxas-de-pato.html>