

# 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  $\frac{1}{2}$  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 finalize com duas colheres de manteiga para deixar o creme aveludado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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