Pato confitado ao molho de laranja

Olá, a receita de hoje é demorada mas deliciosa. Fazia tempo que eu planeja fazer: Pato confitado com molho de laranja. De acompanhamento fiz umas batatas no forno. A receita do pato eu dei uma adaptada do programa do Claude Troisgos.

clique para ampliar

Para o pato:

- um pacote de coxa e sobrecoxa de pato (o que eu usei tinha 1,2 kg)
- 1L de gordura de pato
- 50g de sal grosso
- pimenta do reino
- Tomilho e alecrim
- 2 dentes de alho

clique para ampliar

Modo de fazer:Tempere o pato com sal grosso, pimenta, alho, tomilho e alecrim. Em seguida coloque-o na geladeira por duas horas. Depois desse tempo, retire o pato da geladeira e tire o excesso do tempero. Em seguida, coloque-o em uma panela com a gordura. Deixe-o cozinhar lentamente em fogo baixo por duas ou três horas.

Passado esse tempo, retire o pato da panela e coloque-o em um pote com tampa. Deixe-o na geladeira com a gordura por bastante tempo (pode ser por 3 a 5 dias). Coloque-o em um tabuleiro para ir ao forno por 20 ou 30 minutos.

clique para ampliar

As batatas eu coloquei no forno pr-ecozidas e termperei com flor de sal e pimenta até dourar.
Para o molho: • 150g açúcar • 50ml de aceto balsâmico • 350ml de suco de laranja • 1 fava de baunilha • 1 colher (sopa) de manteiga • Sal e pimenta-do-reino a gosto
Modo de fazer:Coloque uma colher da gordura de pato ou manteiga e adicione açúcar e o aceto balsâmico e deixe caramelizar.Coloque o suco de laranja e a baunilha e deixe reduzir pela metade. Tempere com sal e pimenta. Finalize a manteiga.

TEMPO: 1 hora (mais os 3 dias de geladeira do pato)

DIFICULDADE: média

CUSTO: $$

Filet ao molho de whisky com batatas rústicas

Olá, a receita de hoje tá deliciosa… Encontrinho de amigas, fizemos em 20 minutos esse prato: Medalhão de filet mignon com molho de whisky e batatas rústicas.

clique para ampliar

Ingredientes:

– 1 medalhão alto por pessoa ou 2 pequenos;

– 2 coheres (sopa) de cebola picadinha;

– 1 caixinha de creme de leite;

– 3 colheres (sopa) de whisky;

– batatas cortadas em tiras com casca (1 por pessoa);

– sal, pimenta, alecrim, azeite e manteiga.

clique para ampliar

Modo de fazer: Tempere a carne com sal e pimenta (eu usei aquele tempero caseiro que está no blog). Esquente a frigideira e coloque uma colher de manteiga com um fio de

azeite. Quando tiver bem quente coloque os filets em fogo alto, grelhe dos dois lados e em seguida o whisky.

clique para ampliar

Depois de colocar o whisky jogue um fósforo aceso e flambe. Cuidado, eu quase coloquei fogo na casa 😀 Nunca tinha flambado antes.

clique para ampliar

Quando o fogo acabar tire os filets e coloque no forno pré-aquecido a 200 graus por 10 minutos. Na frigideira coloque a cebola, refogue por 5 minutos e em seguida coloque o creme de leite. Acerte o sal e a pimenta e está pronto. Fica delicioso.

Para as batatas: Corte com casca e tempere com sal, pimenta e

alecrim. Coloque um pouquinho de azeite e coloque na Air-fryer (tem em outro post) por 15 minutos. Quem não tem essa panela coloca no forno.

clique para ampliar

Só montar os pratos. Fácil diferente e delicioso.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: $$