

Peito de pato com redução de vinagre balsâmico

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

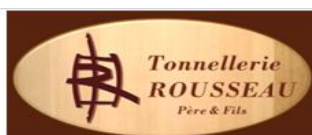
2 peitos de pato (300 a 400 gramas)
3 raminhos de tomilho fresco
2 dl de vinagre
balsâmico clássico
3 c.s de mel
Azeite aromatizado
Truncado
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta acabada de moer



PREPARAÇÃO

Deite o balsâmico para um tacho pequeno e leve ao lume;
Deixe cozinhar até ficar em metade e junte o mel;
Mexa bem e deixe cozinhar até voltar a ficar na metade;
Desligue o lume e aguarde;
Tempere os peitos de pato com sal, pimenta e tomilho;
Ligue o forno a 180°.
Leve uma frigideira ao lume e deixe-a aquecer;
Adicione o pato com a pele voltada para baixo;
Deixe cozinhar até a pele ficar «douradinha». Depois vá virando;
Leve ao forno;
Retire do forno e deixe repousar;
Corte os peitos em fatias grossas e sirva com o balsâmico;
Acompanhe com pasta cozida e legumes.

Nota: o peito do pato deve ficar rosado um pouco mal passado.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt