

Muslos de pato canetón en confit con patatas cocidas con nata

Ingredientes

Ingredientes:

- - 3 muslos de pato canetón (semisalvaje)
- - vino amontillado francés criado en barrica
- - mantequilla
- - patatas cocidas con nata (delfín o nana)
- - 1 ramita de romero

El restaurante [A de Arzábal](#) (Madrid) comparte paso a paso una de sus recetas estrella: **muslos de pato en confit**.

Elaboración:

- Se cuecen los muslos de pato a baja temperatura (70 °C) durante 12 horas.
- Se introducen después en el horno unos 5 minutos para templar la piel y que queden lo más crujiente posible y además cojan color. Se acompañan de una salsa de vino amarillo (vino amontillado francés criado en barrica).
- Para la salsa se elabora un caldo con las carcasas del pato tostadas y cocidas durante 4 horas al que se le incorpora el vino dejándolo reducir y ligándolo con mantequilla.
- Se guarnece con unas patatas cocidas con nata (patatas delfín o nana).
- Posteriormente, se calienta el pato y se añade la salsa.
- Se presentan los tres muslos ya deshuesados en el centro acompañados con la guarnición y napados con la salsa y una ramita de romero.

Texto de **Mar Romero**