

## **Pato a la naranja**

### **Cocina Internacional**

Enviado por : che

Publicado el : : 4/4/2014 6:46:19

Una receta de Navidad muy tradicional es el Pato a la naranja. Aunque en cualquier época del año esta igual de rico. Se agradece que en días festivos en los que generalmente pasamos varias horas en la cocina preparando un suculento menú, haya platos tan sencillos y deliciosos como este.

El Pato a la naranja puede prepararse con distintos condimentos, a nosotros nos gusta incluirle ingredientes habituales en la receta del pato laqueado, como la salsa de soja y la miel. El resultado es una carne muy sabrosa, jugosa y con una combinación de sabores excelente, lo comprobarás cuando tus comensales mojen hasta la última gota de jugo con pan.

Esta receta de Pato a la naranja es muy fácil de hacer, y si el pato no es muy grande no necesita mucho tiempo de cocción, lo que necesita es un poco de mimo, pues hay que bañarlo unas horas antes con el jugo preparado y también durante el horneado.

#### Ingredientes

1 pato de 1/5 kilos aproximadamente limpio  
3 naranjas  
8 chalotas  
25 mililitros de miel  
40 mililitros de salsa de soja  
60 mililitros de refresco de cola  
pimienta negra.

#### Elaboración

Prepara la marinada como mínimo dos horas antes de hacer el pato, mezcla en un cuenco el zumo de una naranja y la ralladura de su piel, la miel, la salsa de soja, la Coca-Cola y pimienta negra recién molida. No es necesario añadir sal, puesto que la salsa de soja ya es bastante salada, usamos Kikkoman.

Lava las otras dos naranjas y una de ellas córtala por la mitad, una mitad introdúcela en el interior del pato, el resto resérvala. Pon el pato en un recipiente regándolo con la marinada y déjalo en ella durante un mínimo de dos horas, cada ratito recuerda ir regando allí donde el jugo de la marinada no llegue.

Precalienta el horno a 200° C momentos antes de hornear. Pela las chalotas y corta las naranjas restantes en rodajas.

A la hora de asar el pato, colócalo en la bandeja del horno, pínchalo con un tenedor tres o cuatro veces para que desprenda algo de grasa. El pato tiene mucha grasa y nos sirve para la cocción sin

provocar que quede seco. Vierte el jugo de la marinada sobre el pato y hornea durante 20 minutos a 200° C. Después de los primeros diez minutos de horneado riega con el jugo todo el pato.

Pasados estos 20 minutos añade las chalotas y las rodajas de naranja al asado, baja la temperatura del horno a 160° C y continúa la cocción durante 30-40 minutos más, según el tamaño del pato y cómo te guste la carne de hecha. En este tiempo recuerda de vez en cuando regar el pato con el jugo de la marinada para que tome su sabor y su piel resulte brillante y caramelizada.

Cuando el pato esté hecho apaga el horno, puedes dejarlo reposar unos minutos y después servirlo en una fuente amplia con las chalotas y las rodajas de naranja.