



GYOZAS DE PATO A LA NARANJA

Ingredientes
cantidades
Obleas de empanadilla
Para el relleno:
1 Confit de pato
1 cebolla
Oporto
Zumo de naranja
Azúcar
Sal y pimienta
Maizena
Aceite de girasol
Para la salsa de naranja:
200 gr de zumo de naranja
80 gr de Oporto
50 gr de azúcar morena

PARA EL RELLENO DE PATO:

Calentamos ligeramente el confit. Le quitamos la piel al confit, lo deshuesamos y picamos.

Mientras pochamos la cebolla muy picadita, una vez bien pochada le añadimos el Oporto, el zumo de una naranja y una cucharada de azúcar, dejamos reducir y le añadimos la carne de confit, rectificamos de sal y pimienta y enfriamos.

Rellenamos el gyoza poniendo en el centro de la oblea un poquito de relleno, cerramos en unos 6 pliegues y presionamos bien.

En una sartén antiadherente al fuego, ponemos un poquito de aceite de girasol simplemente para cubrir el fondo, ponemos nuestras gyozas y añadimos un poquito de agua con un poco de maizena disuelta en ella, tapamos la sartén y dejamos cocinar sobre 7 a 8 minutos

PARA LA SALSA:

En un cazo ponemos al fuego el Oporto, el zumo de naranja y el azúcar, dejamos reducir hasta que caramelice.