



CARNICERIAS GOYO Y DANI

les ofrece esta receta

PATO AGRIDULCE

Ingredientes

Dos pechugas de pato
Pimienta blanca
Vino blanca
Una cebolla
Apio
Un ajo
Dos rodajas de piña
Ketchup
Vinagre
Azúcar
Caldo de carne
Aceite de oliva
Tabasco

Elaboración

- Limpiar el pato y quitarle la grasa, salpimentar y dejarlo marinar en el vino 10 minutos.
- Pelar y picar la cebolla y el ajo en trozos pequeños.
- Freír la carne y retirarla, añadir la cebolla, ajo, apio y saltear, completar con el vinagre, piña, un poco de agua, azúcar, ketchup y el caldo de carne, que coceremos durante un minuto.
- Añadir la carne, ya solo queda aderezar con una pizca de tabasco y servir.

C/ Pintor Asarta, 5

Tlf: 948 26 50 21

**Mercado Ermitagaña pto 4
y 7**

Tlf: 948 25 83 57

C/ Gaztambide, 1

Tlf: 948 25 83 57

**C/ Mº Viejo de San
Pedro, 5**

Tlf: 948 14 10 47

C/ Bernardino Tirapu, 54

Tlf: 948 13 20 11

C/ Sandoval, 2

Tlf: 948 22 08 34

**Plaza de los Castaños,
5**

**Barañain
Tlf: 948 15 19 90**