



# CONFIT DE CANARD O MUSLOS DE PATO CONFITADOS

## Ingredientes para 4 personas

- 4 muslos de pato ¡crudos! de [Coop. Sarlat-Périgord foie-gras](#)
- 900 gr de grasa de pato
- Sal y pimienta

## Procedimiento

1. Salpimentar generosamente los muslos, conservar en una fuente cubierta con film alimentario durante 24 horas en la nevera.
2. Al día siguiente, enjuagar los muslos para retirar la sal y desechar el agua que han soltado durante el reposo. Secar bien con un paño limpio.
3. Derretir la grasa de pato en una olla o una bandeja de horno. Introducir los muslos que deben quedar totalmente recubiertos por la grasa.
4. Confitar en el horno a 70°C durante 2 horas.
5. Antes de pasar a la mesa, dora los muslos en la sartén sobre el lado de la piel únicamente.

Servir acompañados de unas patatas a la Sarladaise.

Si no los quieres consumir enseguida, consévalos en su propia grasa en un recipiente hermético en la nevera, aguanta mucho tiempo. Si los metes en tarros y los esterilizas (siempre dentro de su grasa), esta conserva te durará años.

## Receta de Patatas a la *Sarladaise*

### ingredientes para 4 personas

- 600 gramos de patatas, de pequeño calibre (1 pulgar, 1 ½ pulgares), de tipo "grelot" o "grenaille" o "parisinas"
  - 900 gr de grasa de pato
  - sal, pimienta y tomillo o estragón
1. Aprovechando que la grasa de confitar está caliente, introduce las patatas con su piel y cocínalas en el horno 1 hora a 75°C. Importante, no salarlas.
  2. Saltéalas en la sartén y salpimenta, añade dos ramas de tomillo o estragón. Ya están listas para acompañar los muslos de pato confitados o cualquier otra carne.

*Et voilà, bon appétit!*