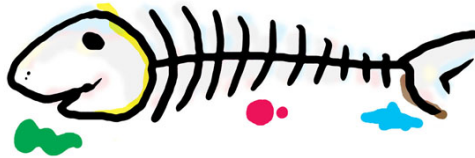


el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

0216 POCHAS CON ALAS DE PATO

Ingredientes (para 4 comensales)

- Pochas en conserva [Gutarra](#)® (1 bote)
- Alas de pato confitadas en conserva de [Martiko](#)® (1 lata)
- Tomate (1)
- Cebolleta (1)
- Pimiento verde (1)
- Ajo (3-4)
- Pimienta negra en grano
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra



Proceder

Abre el bote de pochas y vierte el contenido con cuidado de que no se estropeen a un colador

Enjuágalas con agua tibia hasta que se suelten y échalas a una olla

Echa agua fría a la olla de las pochas hasta cubrirlas (a ras) y pon el fuego al mínimo para que de un hervor pero despacito

Abre la lata de alas de pato. Si la grasa está sólida, introduce la lata un rato al baño María para que la grasa se derrita. Saca las alas

Saca las alas a un plato, quítales los huesos y reservalas

En una sartén con un poco de la grasa del confit de pato, pochá los ajos en láminas, una cebolleta y un pimiento verde picados en trocitos pequeños. Para ayudar a que poche, añade una pizca de sal

Cuando ajo, cebolleta y pimiento hayan pochado, añade un tomate pelado y cortado en trocitos pequeños y deja que poche

Cuando se haya hecho el tomate vierte a la sartén la carne de las alas de pato y mézclalo todo

Sirve las pochas en cuanto hayan dado un hervor con un poco del refrito y un chorrillo de aceite de oliva virgen en crudo