

Muslos de pato totalmente naturales



Las Piernas de Pato Jurgielewicz son la opción perfecta para una comida familiar o para grupos grandes. Nuestras Piernas de Pato se pueden preparar de diversas maneras, desde confitadas hasta ahumadas, y ofrecen un sabor inigualable. Estas piernas de pato son “enteras”, lo que significa que tienen la pierna y el muslo unidos, con el exceso de grasa eliminado. Son cortadas por carniceros profesionales de la casa y envasadas en bolsas herméticas selladas al vacío para garantizar su alta calidad.

Nuestros patos en libertad se crían humanamente en granjas familiares y se alimentan con una dieta libre de antibióticos y hormonas a base de maíz y soja.

Instrucciones de cocina

1. Descongele los muslos de pato en el refrigerador y luego séquelos con palmaditas.
2. Sazone los muslos de pato con sal y pimienta.
3. Coloque los muslos de pato en una cazuela (sin superponerlos) y agregue un poco de grasa de pato derretida o aceite de cocina.
4. Encienda el horno a 150 °C y coloque la cazuela con los muslos de pato en el horno (Consejo: no es necesario precalentarlo, deje que los muslos de pato se calienten en el horno).
5. Cocine a 150 °C durante 90-120 minutos, luego aumente la temperatura a 200 °C durante 10-15 minutos más o hasta que los muslos estén dorados.
6. Para muslos de pato más crujientes, retírelos de la cazuela y colóquelos en una bandeja para hornear. Asa hasta que estén crujientes y dorados.
7. Retire del horno, cuele la grasa y deje reposar los muslos durante 10-15 minutos.
8. Disfruta y [#comemáspato](#)

EMBALAJE

2 0.28 kg piernas/unidad
10 unidades/caja

ESPECIFICACIONES DE LA CAJA

38.86 cm x 24.28 cm x 21.43 cm
peso de la caja 5.67 kg

CAJAS/NIVEL

10

ALTA

10

PALET TOTAL

100

