

pechuga de pato totalmente natural



EMBALAJE

10.25 kg pecho/unidad
20 unidades/caja

ESPECIFICACIONES DE LA CAJA

38.86 cm x 24.28 cm x 21.43 cm
peso de la caja 5.10 kg

CAJAS/NIVEL

10

ALTA

10

PALET TOTAL

100



Todas nuestras pechugas de pato deshuesadas son cortadas a mano por nuestros carniceros. Estas pechugas son la parte más carnosa del pato, una excelente alternativa al bistec, el pollo o el cordero. Se pueden cocinar a la plancha, a la parrilla o al horno. ¡Pechuga de pato fresca de nuestra granja a tu mesa!

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

INSTRUCCIONES DE COCINA:

1. Descongele la pechuga de pato en el refrigerador.
2. Marque la piel en diagonal con un cuchillo y retire el exceso si lo desea (asegúrese de no perforar la carne).
3. Sazone ambos lados de la pechuga de pato con sal y pimienta.
4. Coloque la pechuga de pato con la piel hacia abajo en una sartén fría (Consejo: Caliente la pechuga de pato con la sartén).
5. Cocine con la piel hacia abajo a fuego medio durante 16-18 minutos.
6. Dele la vuelta y cocine con la carne hacia abajo durante 2 minutos.
7. Coloque en una tabla de cortar y deje reposar de 7 a 10 minutos.
8. Corte, sirva y ¡comamáspato.

