

## 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.