



Oca asada con manzanas

Ingredientes para 5 personas:

1 oca de unos 2 kilos de peso
2 manzanas golden
100 ml. de calvados o cognac
sal y pimienta negra recién molida
un poco de aceite
5 manzanas pequeñas rojas
clavos de olor
80 ml. de miel
1 cucharita de mostaza de dijon
1 cucharita de jengibre fresco rallado
1 cucharada de caldo de pollo

- Como verás he utilizado una bandeja de horno desechable. Puedes usar la que quieras. A mi me resulta mucho más cómodo utilizar estas para asados grandes.
- Es una buenísima alternativa al pavo. Resulta más jugosa y es buena cuando tenemos poca gente y un pavo resulta excesivo.

Pela y corta en trozos pequeños las manzanas golden. Rocía con el licor y deja al menos 2 horas para que se impregnen. Mueve de vez en cuando.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Precalienta el horno a 180°.

Rellena la oca con las manzanas y coloca en una fuente de horno. Añade sal y pimienta y un chorrito de aceite.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Mete al horno y calcula una hora por cada kilo de carne, en este caso 2 horas.



Después de pasada la primera hora pon alrededor las manzanas rojas peladas y con unos clavos pinchados en cada una.

Rocía bien la oca con la grasa del fondo de la bandeja. A partir de aquí, riega bien con su jugo cada 15 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Calienta la miel con el jengibre y la mostaza, añade al asado 15 minutos antes de retirarlo del horno. Formará como una glasa que hará brillar a la oca.

Parte como cualquier ave y sirve con verduras, patatas o puré. (en este caso atadillos de judías verdes con bacon, gratin dauphinois y puré de castañas)



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>
