MAGRET DE OCA ASADO CON MIEL Y ROVELLONES GLASEADO A LA NARANJA

Ingredientes:

4 *magrets* de oca
200 mL de caldo de ternera
180 mL de miel
80 mL de vinagre
Sal
Pimienta
12 robellones
Zumo de naranja

Elaboración:

Colocar los *magrets* sobre una placa, espolvorearlos con pimienta y meter al horno a 200ºC durante 10 minutos.

Sacarlos del horno, añadir sal y cubrirlos con una fina capa de miel. Guardar el fondo de cocción.

En una sartén verter la grasa y el caldo de ternera y reducir el jugo y ligar con un poco de vinagre.

Meter al horno los robellones con sal cinco minutos; en una sartén verter el zumo y el resto de la miel y los robellones asados y dejar reducir hasta obtener un glaseado deseado; colocar en un plato y servir.