Aigamo Rosu Teriyaki



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite Neutro: 60 cc
Arroz blanco: 200 g
Magret de pato: 2 Unidades

Salsa Teriyaki

Salsa de soja: 50 cc
Mirin: 50 cc
Sake: 30 cc
Caldo de pato: 200 cc
Jengibre: 50 g

Vegetales al vapor

Sal gruesa: 1 cda.
Agua: Cantidad necesaria
Tomates cherry: 200 grs.
Brotes de alfalfa: 100 g
Sal gruesa: 1 cda.
Chauchas planas: 200 g
Zanahoria: 1 Unidad
Akusay: 1 Planta

Preparación de la Receta

- Tome el magre o la pechuga de *pato* y haga un cuadrillé en la piel
- En una sartén con aceite neutro coloque la pechuga del lado de la piel y selle de ambos lados.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno por 5 minutos
- Retire.

Salsa teriyaki

- Pele y ralle el *jengibre*.
- En una olla coloque caldo de *pato*, salsa de soja y *mirin*
- Deje reducir durante 5 minutos.
- Agregue el *jengibre* fresco
- Retire del fuego y reserve.

Laqueado

- Retire exceso de grasa y desglace con *sake* deje evaporar el alcohol.
- Agregue la salsa teriyaki y deje reducir durante 1 minuto dando vuelta las pechugas para laquear por todo sus lados
- Retire deje reposar durante unos minutos y corte en láminas finas.

Vegetales al vapor

- Deshoje el hakuzai o *col* japonesa y empareje los bordes.
- Pele, corte las zanahorias en rodajas y tornee.
- Lave los espárragos y las chauchas.
- En una olla con agua salada hirviendo blanquee la *zanahoria*, las hojas de hakuzai o *col* japonesa, los espárragos y las chauchas.
- Retire primero el hakuzai, luego las chauchas, los espárragos y por último las zanahorias y pase por agua helada
- Escurra bien el agua de los vegetales.
- Retire la parte dura de los espárragos.
- Corte las chauchas al bies.
- Coloque sobre una esterilla de caña, en un extremo las hojas de hakuzai estiradas y encimadas
- Enrolle con ayuda de la esterilla y apriete bien.
- Corte el rol de hakuzai al bies en 5 porciones

Presentación

- Corte los tomates cherry o *tomate* japonés en cuartos
- En un plato acomode las láminas de pechuga de *pato* en abanico
- Coloque un aro de metal y rellene con ghoan o *arroz* blanco neutro, retire el aro y coloque encima las porciones de rol de akuzai y los brotes de alfalfa
- A los lados los espárragos, las chauchas, las zanahorias torneadas y los tomates cherry o *tomate* japonés.
- Rocíe la pechuga con la salsa teriyaki.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/aigamo-rosu-teriyaki