Barbacoa de pato

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pato, pata y muslo: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Hoja de plátano o banana: Cantidad necesaria

Adobo

Sal: A gusto
Chile Guajillo: 8 Unidades
Orégano: 1 cda.
Hoja de aguacate asadas: 3 Unidades
Pulque: 250 cc
Pimienta Negra en grano: 4 Unidades
Cebolla blanca: 200 grs.
Ajo: 5 Dientes
Jitomates: 1/2 k
Clavo De Olor: 1 Unidad
Comino: 1/2 cdita.

Consomé

Cebolla blanca: 1/2 Unidad
Limon: 1 Unidad
Chile serrano: 1 Unidad
Brotes de cilantro: 1 cdas.

Guarnición

Cebollas cambray: 6 Unidades
Chiles guajillos molidos: 4 cdas.

Papas confitadas

Brotes de verdolaga: 50 g
Vino Blanco: 500 cc
Mantequilla: 100 grs.
Sal: A gusto
Papas: 250 g

Preparación de la Receta

- Sazone con sal y pimienta las patas y muslos del **pato**.

Adobo

- Pele y corte la *cebolla* al medio.
- Limpie los chiles.
- Pele los dientes de *ajo*.
- En un comal caliente dore los chiles guajillos junto con la *cebolla*, las hojas de *aguacate*, los jitomates y los dientes de *ajo*
- Una vez tostados los vegetales retire y tueste un par de segundos los granos de pimineta, el *orégano*, el *comino* y el clavo de olor.
- Coloque todos los ingredientes tostados en el vaso de una licuadora, incorpore el pulque o cerveza y licue hasta obtener una pasta espesa, luego pase por un colador.

Papas confitadas

- Pele y corte las papas en dados.
- En una olla caliente vierta el vino blanco, incorpore la *mantequilla* y una vez fundida agregue los dados de *papa*, cocine durante 30 minutos o hasta que las papas estén tiernas pero firmes
- Sazónelas con sal.

Guarnición

- Corte al medio las cebollas de cambray y dórelas en el comal.

Consomé

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Corte el *chile* en *brunoise*.
- Mezcle el *chile* junto con la *cebolla* en un bowl.
- Corte el *limón* en gajos con piel.

Armado

- Cubra las patas y muslos con el adobo.
- Acomode sobre una placa la hoja de *plátano* previamente asada y sobre esta disponga las patas y muslos del *pato*, bañe con unas cucharadas del adobo y envuélvalas con la hoja de *plátano*.
- Sobre una placa grande y profunda coloque tierra y sobre esta acomode la placa con el *pato*, cubra por completo con papel aluminio sellando los bordes y cocine en horno precalentado a

160°C durante aproximadamente 4 horas.
- Terminada la cocción retire del horno y una vez tibia la carne desmenúcela con las manos en pequeños trozos.
- Cuele el líquido de la cocción y reserve.
- Prepare el consomé, sirva en un vaso una cucharadita de *cebolla* con *chile* y brotes de *cilantro*, luego coloque un gajo de *limón* en el borde del vaso y llene la tres cuarta parte con el líquido reservado de la cocción.

Presentación

- Sobre el plato de presentación coloque una cucharada de chiles guajillos molidos, encima acomode unos trozos de carne de *pato* y acompañe con dados de *papa* confitados.
- Decore con brotes de verdolaga y cebollitas de cambray.
- Acompañe con el consomé.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/barbacoa-de-pato