Brochetas de pato y mango



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mango: 200 g
Cebollas en vinagre: 8 Unidades
Morrón Rojo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 20 cc
Ajo: 2 Dientes
Cilantro: 1 cda.
Pechuga de pato: 2 Unidades

Chicharrón de pato

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Piel de Pato:

Ensalada

Cebolla: 1 Unidad
Tomates Verdes: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 20 cc
Jugo de Limón: 20 cc
Cilantro: 1 cda.
Palta: 1/2 Unidad

Marinada

Sal: A gusto
Semillas de cilantro: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Orégano: 1 cda.
Pimienta Negra en grano: 1 cda.

Salsa

Caldo De Pollo: 200 cc
Azucar: 15 grs.
Jugo de Limón: 35 cc
Salsa de soja: 40 cc
Fecula De Maiz: 15 grs.
Chile de árbol: 2 Unidades

Pimienta: A gusto

Triángulos de queso

Queso de Cabra: 200 g

Preparación de la Receta

- Remoje en agua los palitos de brochetas.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Corte el *pimiento* rojo en cuadrados.
- Pele y corte el mango en cubos.
- Corte la carne de **pato** en cubos.
- En un palito de brochetas coloque, *cebolla* cambray, *pato*, *ajo*, mango y *pimiento* rojo
- Intercale los ingredientes hasta completar.

Marinada

- En un procesador coloque los granos de pimienta negra, semillas de *cilantro*, *orégano* y aceite de oliva
- Procese, añada sal y vuelva a procesar para mezclar bien los ingredientes.

Armado

- Coloque en una fuente los brochetas y bañe con la salsa para *marinar*.
- Deje durante unos minutos.
- En una sartén coloque los brochetas marinados, cocine rotando los brochetas para que la cocción sea pareja
- Retire y reserve.

Ensalada

- Quite la cascarilla de los tomates verdes y corte en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- Lave y corte el *cilantro* en tiras finas.
- Corte a la mitad la *palta*, retire la pulpa y corte en cubos pequeños
- En un bowl coloque el *tomate*, la *cebolla*, el *ajo*, el *cilantro*, la *palta* y sazone con aceite de oliva, *jugo* de *limón*, sal y pimienta
- Mezcle y reserve.

Salsa

- En un bowl con agua fría disuelva la fécula de maíz.

- Quite las semillas del *chile* árbol y corte en rodajas.
- En una sartén coloque azúcar, con *jugo* de *limón*, salsa de soja y pimienta.
- Agregue los *chile* árbol, el caldo de *pollo* y deje que hierva.
- Añada de a poco la fécula de maíz disuelta
- Deje cocinar a fuego suave
- Reserve.

Chicharrón de pato

- Corte la piel de *pato*, previamente secada con sal, en tiras.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las tiras de *pato*.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Triángulos de queso

- Corte el queso de cabra en triángulos.
- En una sartén bien caliente dore los triángulos de queso de cabra de ambos lados
- Reserve

Presentación

- En un plato coloque los brochetas junto con la ensalada
- Añada los triángulos de queso, rocíe con la salsa y decore con *cilantro* y los chicharrones de *pato*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochetas-de-pato-y-mango