

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>