Burrito de Pato con Coles de Bruselas Fritas



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Coles de Bruselas

Aceite: c/n
Coles de Bruselas: 10 Unidades
Sal: c/n

Ensalada de pepino

Cebolla Morada: 1/4 unidad
Chile cuaresmeño: 1/2 unidad
Pepino: 1 unidad
Vinagre de Arroz: 50 miliitros
Mirim: 50 miliitros
Sal de mar: c/n

Pato

Cebolla: 1/2 unidad
Chile pasilla: 1 unidad
Manteca De Cerdo: 1 Kilo
Pechuga: 1/2 unidad
Pimienta: c/n
Salsa siracha: 2 cdas
Chile morita: 3 Unidades
Miel de agave: 3 cdas
Pierna con muslo de pato: 1 unidad
Sal: c/n
Ajo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Pato

- Sal pimentar las piezas de **pato**.

- Cocinar desde *manteca* fría el *pato* en piezas.
- Incorporar el *ajo*, chiles y la *cebolla* blanca.
- Cocinar a fuego bajo sin *hervir* por 2 horas con 30 minutos.
- Retirar y desmenuzar toscamente para retirar los huesos.
- *Aderezar* la carne de *pato* con miel de agave y salsa siracha.

Coles

- Cortar por mitad las coles y abrir ligeramente las hojas.
- Freír en abundante aceite bien caliente las coles de Bruselas.
- Inmediatamente espolvorear con sal
- Reservar.

Ensalada de pepino

- Mezclar el pepino en julianas, *cebolla* morada, mirim, *vinagre* de *arroz* y el *chile* cuaresmeño.
- *Sazonar* con sal,

Armado

- Untar la tortilla con la salsa hoisin.
- Agregar el *pato*.
- Integrar la ensalada y la *jícama* en juliana fina y un poco de *jugo* de *limón*.
- Agregar las coles fritas y enrollar.
- Terminar con salsa hoisin y salsa siracha.
- Acompañar con el resto de las coles de Bruselas fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/burrito-de-pato-con-coles-de-bruselas-fritas