

Burrito de Pato con Coles de Bruselas Fritas

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Coles de Bruselas

Aceite: c/n

Sal: c/n

Coles de Bruselas: 10 Unidades

Ensalada de pepino

Cebolla Morada: 1/4 unidad

Mirim: 50 miliitros

Chile cuaresmeño: 1/2 unidad

Sal de mar: c/n

Pepino: 1 unidad

Vinagre de Arroz: 50 miliitros

Pato

Cebolla: 1/2 unidad

Chile morita: 3 Unidades

Chile pasilla: 1 unidad

Miel de agave: 3 cdas

Manteca De Cerdo: 1 Kilo

Pierna con muslo de pato: 1 unidad

Pechuga: 1/2 unidad

Sal: c/n

Pimienta: c/n

Ajo: 2 Unidades

Salsa siracha: 2 cdas

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>