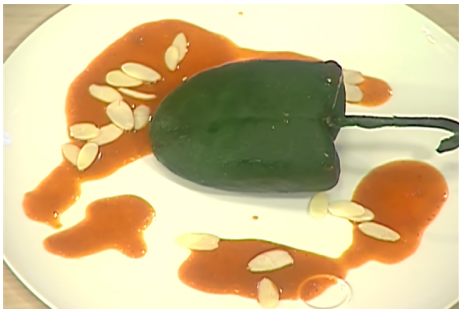
Chiles rellenos de pato confitado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua: Cantidad necesaria
Chile poblano: 2 Unidades
Vinagre: 40 cc
Azucar: 200 grs.
Aceite: Cantidad necesaria

Pato confitado

Sal gruesa: 1 cda.
Laurel: 8 Hojas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pimienta: A gusto
Pata muslo de pato: 2 Unidades
Tomillo: 2 Ramas
Ajo: 4 Dientes
Grasa de pato: Cantidad necesaria

Relleno

Piñones: 30 g
Cebolla: 1 Unidad
Carne de pato reservado:
Grasa de pato: 100 cc
Almendras: 30 g
Ajo: 1 Diente
Pasas de Uva: 30 grs.

Salsa de piloncillo

Caldo De Pollo: 300 cc
Cebolla: 1 Unidad
Almendras: 20 g
Tomillo: 2 Ramas
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Aceite De Maíz: 60 cc
Agua: Cantidad necesaria
Chile ancho: 2 Unidades
Tomate: 1 Unidad
Piloncillo: 50 g

Varios

Pasas de Uva: 1 cda.
Piñones: 1 cda.
Almendras: 1 cda.
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- En una olla con aceite caliente, coloque los chiles poblano, durante unos minutos.
- Retire, quite la piel, haga un corte a lo largo y retire las semillas, pasando por agua fría.
- En una olla con agua coloque el azúcar y el *vinagre*
- Mezcle y deje cocinar hasta lograr un jarabe.
- Agregue los chiles y deje glasear
- Retire

Pato confitado

- Unte con aceite la pata *muslo* del **pato**, de ambos lados condimente con sal gruesa y pimienta
- Agregue *tomillo* y *laurel*
- Deje *marinar* durante ocho horas.
- En una olla con grasa de *pato*, coloque la pata *muslo*, con las hierbas, retire el exceso de sal.
- Agregue los ajos con piel, *laurel* y *tomillo*
- Deje cocinar durante dos horas a una temperatura de 80°.
- Retire el *pato*, retire la carne de *pato* confitado en hebras

Relleno

- Pele y pique la *cebolla* y el *ajo*.
- Pique las almendras.
- En una sartén con grasa de *pato*, rehogue la *cebolla* y el *ajo*, agregue los piñones, las almendras, las pasas de uva, la carne de *pato* confitado y condimente con sal y pimienta
- Añada una cucharada de grasa de *pato*, mezcle y reserve.

Armado

- Coloque el relleno de *pato* confitado dentro de los chiles.

Salsa de piloncillo

- Corte el *chile* ancho, retire las semillas y las venas y corte en trozos
- Pele y corte la *cebolla* en trozos.
- Pele y pique el *ajo*.

- Corte el *tomate* en trozos.
- Disuelva el *piloncillo* en agua.
- En una sartén con aceite de maíz coloque el *chile*, la *cebolla*, el *ajo*, el *tomate* y las almendras.
- Agregue el *piloncillo*, sal, pimienta, *tomillo* y el caldo de *pollo*
- Deje cocinar y retire.
- En un procesador coloque la salsa, procese y cuele.
- En una olla con aceite de maíz, coloque la salsa, condimente con sal y pimienta a gusto
- Deje reducir.

Presentación

- Corte las almendras en láminas.
- En un plato coloque el *chile* relleno con el corte hacia abajo, rocíe con la salsa
- Decore con almendras, piñones, pasas de uva y *tomillo*
- Coloque la salsa en una salsera para acompañar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chiles-rellenos-de-pato-confitado