

Confit de pato con arroz amorcillado



Ingredientes

Para el arroz atollado

Perejil: Cantidad necesaria

Caldo: Cantidad necesaria

Menta: Cantidad necesaria

Arroz: 120 grs.

Morcillas: 2 Unidades

Mantequilla: 1 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Aceite Neutro: 1 Chorro

Cilantro: Cantidad necesaria

Cebolla de verdeo: 150 grs.

Para el confit de pato

Semillas de comino: 1 cda.

Semillas de cilantro: 1 cdas.

Laurel: 2 Hojas

Cilantro: 1 Manojito pequeño

Azúcar: 1 cdita.

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Color de achiote: 1 cda.

Muslos de pato: 3 Unidades

Sal gruesa: 8 cdas.

Para la ensalada agridulce

Vinagre: Cantidad necesaria

Jengibre: Cantidad necesaria

Cebolla roja en plumas: 1 Unidad

Tomates sin piel: 2 Unidades

Pimiento rojo: 1 Unidad

Clavo De Olor: A gusto

Panela: Cantidad necesaria

Canela: 1 Ramas

Cilantro: Tallos

Preparación de la Receta

Para el confit de pato :

- Mezclar en un mortero semillas de *cilantro*, semillas de *comino*, *color achiote*, azúcar, hoja de *laurel* y sal gruesa. Moler hasta formar un polvo.
- Terminar con un puñado de *cilantro* fresco picado.
- Cubrir ambos lados de la pieza de **pato** y tapar con papel film. Dejar *marinar* en la nevera durante 24 horas.
- Disponer el *pato* en una placa y cubrir con aceite.
- Hornear a 80 grados durante 8 horas.

Para el arroz atollado :

- Sofreír *cebolla* de verdeo y *ajo* picados en *mantequilla* y aceite.
- Nacrar el **arroz** sobre el sofrito revolviendo constantemente.
- Agregar caldo caliente hasta cubrir y dejar cocinar. Agregar cucharadas de caldo a medida que sea necesario, sin dejar de revolver.
- Durante la cocción ir agregando *menta*, *cilantro* y *perejil* frescos finalmente picados.
- Retirar la piel de la *morcilla*, desmenuzar y agregar a la sartén.
- Una vez finalizada la cocción terminar con un poco más de *cilantro* y *perejil* fresco picado.

Para la ensalada agridulce :

- Mezclar en una ensaladera *tomate* sin piel en cubos y *cebolla* roja en pluma.
- Agregar *panela* rallada, *vinagre* blanco, clavo de olor, *jengibre*, canela en rama, tallos de *cilantro* y *pimiento* en juliana.
- Cocinar todo en una sartén hasta que se disuelva bien la *panela* y se ablanden las verduras.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/confit-de-pato-con-arroz-amorcillado>