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 Manojo pequeño
Azucar: 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