

Curry de pato con arroz basmati

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Semillas De Mostaza: 1 cda.

Cilantro: 1 cda.

Cúrcuma: 1 cda.

Leche de coco: 120 cc

Jugo de Naranja: 1 Unidad

Caldo De Ave: 120 cc

Semillas de hinojo: 1 cda.

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Salsa de soja: 1 cda.

Pato cortado en presas: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Manteca clarificada: 30 cc

Chile rojo: 2 Unidad

Cebolla de verdeo: 2 Unidad

Semillas De Coriandro: 1 cda.

Comino: 1 cda.

Perejil: 1 cda.

Tamarindo: 1 cda.

Guarnición

Agua: 1 Taza

Arroz basmati: 1 Taza

Lemon grass - vara: 1 Unidad

Piel de pato glaseada

Salsa de soja: 40 cc

Piel de Pato:

Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Precaliente el horno a 200°.
- En una placa para horno con rejilla coloque las presas de **pato**, condimente con sal y pimienta y lleve a horno fuerte por 10 minutos, para desgrasar.
- Retire del horno quite la piel y corte en cubos.

- Pele y pique los echalotes.
- Corte el *chile* al medio, retire las semillas y pique.
- Pele y pique los ajos
- Ralle y exprima la *naranja*.
- Corte el *pimiento* amarillo al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos grandes.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos grandes.
- Corte el verdeo al bies en rodajas de 1 centímetro.
- Pique el *perejil*.
- Disuelva el tamarindo en agua.
- Pique el *cilantro*.
- En un wok caliente coloque las semillas de *mostaza*, de coriandro, de *cardamomo*, de *hinojo*, *curcuma* y el *comino* a tostar.
- Agregue los chiles, echalotes, ajos, y *manteca* clarificada o aceite
- Deje cocinar por unos minutos
- Añada el *pimiento* amarillo, la *cebolla*, el *jugo* de *naranja*, el verdeo.
- Incorpore caldo de ave, *perejil*, salsa de soja, el tamarindo disuelto ralladura de *naranja*, el *pato* y el *cilantro* picado.
- Mezcle y al final añada la leche de coco
- Retire del fuego y deje reposar.

Guarnición

- Lave el **arroz**.
- Corte el lemon grass al bies y machaque con el mango del cuchillo.
- En una *cacerola* gruesa coloque el *arroz* con el agua y el lemon grass
- Deje cocinar a fuego medio tapado por 15 minutos.
- Deje reposar por 10 minutos, retire el lemon grass.

Piel de pato glaseada

- Mezcle la salsa de soja con el azúcar.
- Coloque las pieles de *pato* en una placa para horno con una hoja de papel *manteca*, pinte con la mezcla de soja y lleve a horno fuerte hasta glasear.
- Retire del horno y corte en tiras.

Presentación

- Pique el *cilantro* y el *perejil*.
- Sirva en un plato hondo la *guarnición* de *arroz* y el **curry** de *pato*
- Termine con la piel, el *perejil* y el *cilantro* picado.

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