Enchilada de pato confitado con salsa de chile pasilla

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pato confitado

Tomillo: 1 cda.
Sal gruesa: 5 grs.
Pimienta Negra: 1 cda.
Aceite De Oliva: 40 cc
Grasa de pato: 500 cc
Ajo: 1 Cabeza
Laurel: 2 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla: 200 g
Aceite De Oliva: 20 cc
Pata muslo de pato: 4 Unidades

Salsa de Chile

Aceite De Maíz: 60 cc
Cebolla: 1 Unidad
Pimienta en grano: 1 cda.
Tomates: 2 Unidades
Chile pasilla: 3 Unidades
Comino: 1 cda.
Almendras: 10 g
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Caldo De Ave: 100 cc
Clavo De Olor: 1 cda.

Tortillas de maíz

Tortillas De Maíz: 12 Unidades
Grasa de pato: Cantidad necesaria

varios

Cebolla: 1 Unidad
Queso de aro: 10 g
Perejil fresco: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En una fuente coloque la pata *muslo* del **pato**, unte con aceite de oliva y agregue sal gruesa.
- Condimente con pimienta negra, añada *tomillo* y *laurel*
- Deje *marinar* durante ocho horas.
- En una olla coloque la grasa de *pato* a derretir, agregue la pata *muslo*, sin las hierbas y retirando el exceso de sal.
- Añada los ajos con piel, *tomillo* y *laurel*.
- Deje cocinar a una temperatura de 80° durante dos horas.
- Retire y corte la pata *muslo* en hebras.
- Pele y corte la *cebolla* en tiras finas.
- En una sartén con grasa de *pato*, rehogue la *cebolla*, sazone con sal y pimienta.
- Agregue el *pato*
- Mezcle y retire.

Tortillas de maíz

- En una sartén con grasa de *pato* coloque las tortillas de maíz, fría de ambos lados y Reserve.

Armado

- En un plato coloque las tortillas de maíz
- Disponga en el centro el relleno de *pato* confitado con *cebolla* y doble a la mitad.

Salsa de chile

- Retire las semillas del **chile** pasilla previamente asado, corte en trozos.
- Corte la *cebolla* en trozos.
- Pele el *ajo*.
- Haga un corte en cruz en la base de los tomates
- En una olla con agua hirviendo coloque los tomates durante treinta segundos
- Retire pase por agua helada.
- Retire la piel de los tomates y corte en trozos.
- En una sartén con aceite de maíz, coloque la *cebolla*, el *ajo*, las almendras y el *chile*.
- Agregue los tomates, el *comino*, el clavo de olor, la pimienta en grano.
- Añada el caldo de ave
- Deje cocinar
- Retire.
- En un procesador coloque la salsa de *chile*
- Procese y cuele
- En una olla con aceite de maíz fría la salsa de *chile*, sazone con sal y pimienta

Presentación

- Pele y corte la *cebolla* en aros.

- Corte el queso de aro en rombos pequeños.
- Pique el *perejil*.
- En un plato coloque las enchiladas de *pato* y bañe con la salsa de *chile* pasilla
- Decore con aros de *cebolla*, rombos de queso de aro, y *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/enchilada-de-pato-confitado-con-salsa-de-chile-pasilla