

## Enchiladas de pato con mole negro

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

Tortillas De Maíz: 24 Unidades Cebolla cambray: 3 Unidades

Cilantro: A gusto

Ajo italiano: 12 Dientes Crema doble: 100 cc

Aceite de canola: Cantidad necesaria

**Arroz**: Cantidad deseada **Tomate guaje**: 2 Unidades

Requeson: 80 g

Pato, pata y muslo: 6 Unidades Cebolla blanca: 2 Unidades Mole almendrado negro: 1 k

Grasa de pato: 700 g Caldo De Pollo: 2 L Morrón Rojo: 1 Unidad

Romero: 1 Unidad

Semillas de ajonjolí tostado: 60 g

## Preparación de la Receta

## Paso a paso

- Salar el pato con sal gruesa abundante
- Confitar el *pato* en aceite con el *ajo* (una cabeza con piel y todo) y el *romero* (en poca cantidad, porque es muy invasivo), a baja temperatura.
- No tiene que hervir ni freírse.
- Debe quedar suave pero no tanto para que se puedan separar las fibras de carne (1 hora y media a 2 horas).
- Prepar el arroz.
- Poner a calentar una olla.
- En la olla se saltea 1 cebolla entera en abundante aceite de oliva; se queman 1 morrón y 2 o 3 tomates (para hacer una pasta).
- Tomar la cebolla verde para agregar a la pasta oscura del mole
- Cortar "rueditas" de cebolla.
- Retirar el pato confitado de la olla (habiéndolo dejado enfriar un poco)
- Echa el arroz precocido en la olla de la cebolla saltada
- Mezclar
- Desmenuzar el pato (sin cortarlo).

- Agregar caldo de pollo al arroz.
- Tomar el morrón y los tomates quemados.
- Cortar y los echar en el mortero.
- Moler y echar la pasta a la olla.
- Dejar hasta que hierva, y después bajar el fuego
- En otra olla calentar el mole.
- Previamente, echar caldo de pollo o del mismo pato
- Preparar una sartén para preparar las enchiladas.
- Calientar aceite en ella
- Pasar las tortillas por el aceite y retirar.
- Sobre el aceite caliente, echar el pato desmenuzado.
- Luego agrega el mole y lo mezcla
- Tomar las tortillas y darle forma de tacos.
- Calentarlos en el mole.
- Emplatar con arroz.
- Sobrelas enchiladas bañadas de mole colocamos, la *ricota*, cilantrito fresco en hojas, rueditas de *cebolla* cambray las semillas de *ajonjolí* e hilos de *crema*.
- Servir en platón para compartir con el arroz rojo.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/enchiladas-de-pato-con-mole-negro