

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).
- Preparar 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.
- Calentar 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*.
- Sobre las enchiladas bañadas de mole colocamos, la *ricota*, cilantro 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>