

# Enmoladas de pato confitado



## Ingredientes

### Armado

**Ajonjolí Tostado:** Cantidad necesaria

**Tortillas de maíz fritas:** 6 Unidades

**Queso de rancho:** Cantidad necesaria

**Crema acida:** Cantidad necesaria

### Confit de pato

**Pato:** 1/2

**Sal:** Cantidad necesaria

**Hierbas de Olor:** Cantidad necesaria

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Grasa de pato:** 1 k

### Mole de Oaxaca

**Canela:** 1 Ramita

**Clavos De Olor:** 2 Unidades

**Mantequilla:** 1 cda.

**Ajonjolí Tostado:** 120 g

**Caldo De Pollo:** 1 L

**Chiles pasillas blanqueados y limpios:** 3 Unidades

**Sal:** Cantidad necesaria

**Pan dulce dorado en mantequilla:** 1 Taza

**Pimientas gruesas:** 3 Unidades

**Chocolate:** 90 g

**Ajo asado:** 1 Diente

**Cacahuates:** 50 gr

**Cebollas blancas asadas:** 2 Unidades

**Chiles mulatos blanqueados y limpios:** 3 Unidades

**Jitomate:** 1 Unidad

**Pepitas de calabaza tostadas:** 50 gr

**Almendras Tostadas:** 50 g

### Relleno de pato

**Confit de pato:**

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Cebolla Morada:** 1/2

**Vinagre:** 1 cda.

**Sal:** Cantidad necesaria

**Jitomate en juliana:** 1 unidad

**Pápalo quelite:** 1/2 Taza

## Preparación de la Receta

### Confit de pato

- Sazonar el **pato** con sal y pimienta
- En una olla con grasa de *pato*, incorporar el *pato*
- Luego añadir las hierbas de olor
- Cocinar a fuego mínimo, con la tapa colocada, durante 1 hora y media.
- Retirar el *pato* de la olla, trasladar a una tabla de corte y deshebrar.

### Relleno de Pato

- Colocar la carne de *pato* deshebrada en un tazón
- Cortar la *cebolla* morada en láminas
- Cortar el *jitomate* en cuartos, retirar las semillas y luego cortar en juliana
- Agregar al tazón junto al *pápalo*
- Regar con el *vinagre*, salpimentar y reservar

### Mole de Oaxaca

- En una licuadora, colocar el *jitomate* en cuarterones, las cebollas en láminas, las almendras fileteadas, el *ajo*, los cacahuates, el *ajonjolí*, las pimientas gruesas, los clavos y el pan tostado.
- *Añade* también las pepitas de *calabaza*, la canela en mitades, el *chocolate* en trozos, los chiles mulatos y los chiles pasillas, sal y caldo de *pollo*
- Licuar.
- En una olla, calentar la *manteca*
- Volcar el mole, sofreír hasta que hierva y se reduzca un poco.

### Armado

- Servir en un plato las tortillas fritas, colocar relleno en el centro y doblar.
- Bañar generosamente con el mole
- Decorar con un poco de *crema*, un poquito del relleno, queso rallado y *ajonjolí*.

### Para blanquear y limpiar los chiles

#### s&oacute;

- Lo los debes dejar en agua caliente por 5 minutos
- Luego los retiras, les cortas los tallos, les quitas las venas y semillas.

**Para evitar que el ajo se repita en el sofrito**

**qu&iacuteute**

- Tale el germen.
- Prepara caldo de *pollo* casero
- Siempre es más sabroso y saludable.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/enmoladas-de-pato-confitado>