

Enmoladas de pato confitado



Ingredientes

Armado

Ajonjolí Tostado: Cantidad necesaria

Queso de rancho: Cantidad necesaria

Tortillas de maíz fritas: 6 Unidades

Crema acida: Cantidad necesaria

Confit de pato

Pato: 1/2 Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria Grasa de pato: 1 k

Hierbas de Olor: Cantidad necesaria

Mole de Oaxaca

Canela: 1 Ramita

Clavos De Olor: 2 Unidades Chocolate: 90 g

Mantequilla: 1 cda. Ajo asado: 1 Diente

Ajonjolí Tostado: 120 g Cacahuates: 50 gr

Caldo De Pollo: 1 L Cebollas blancas asadas: 2 Unidades

Chiles pasillas blanqueados y limpios: 3 Chiles mulatos blanqueados y limpios: 3

Unidades Unidades

Sal: Cantidad necesaria Jitomate: 1 Unidad

Pan dulce dorado en mantequilla: 1 Taza Pepitas de calabaza tostadas: 50 gr

Pimientas gruesas: 3 Unidades Almendras Tostadas: 50 g

Relleno de pato

Confit de pato: Vinagre: 1 cda.

Pimienta: Cantidad necesaria Sal: Cantidad necesaria

Cebolla Morada: 1/2 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

só

- 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

quí

- 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