Entomatado de pato con arroz y vegetales agridulces



Ingredientes

Para el arroz

Piñones: 30 g
Jitomate deshidratado: 30 g
Sal y Pimienta: A gusto
Arroz jazmín: 200 g
Nueces de la india: 30 g
Aceite De Oliva: 20 Ml.
Echalote: 1 Bulbo

Para el pato entomatado

Sal: A gusto
Magret de pato: 4 Unidades
Cebolla en brunoise: 100 g
Caldo de verduras: 1 Taza
Aceite Vegetal: 30 Ml.
Ajo picado: 2 Dientes
Chile chipotle al gusto: Cantidad necesaria
Tomate verde picado en cubos medianos: 750 g

Para los vegetales agridulces

Zanahoria: 150 g
Azucar: 120 grs.
Salsa de soya: 100 cc
Shiitake: 80 g
Dashi: 5 g
Agua: 100 Ml.

Preparación de la Receta

Para el entomatado

- En una *cacerola* con aceite *acitronar cebolla* y *ajo*, añadir los tomates y cocinar a fuego medio y tapado, cuando el *tomate* haya cambiado de *color* verter el caldo y continuar su cocción hasta que la textura resulte suave
- Incorporar el *chile chipotle* picado y *sazonar* con sal
- Sellar el **pato**, salpimentar y hornear por 7 minutos a 180°C

Para el arroz

- Cocinar el **arroz** al vapor
- En un sartén *saltear* con aceite el echalote y *jitomate*, agregar el *arroz*, nuez de la india y piñones, *sazonar*

Para los vegetales

- Disolver el azúcar con la soya y el agua
- Llevar a hervor y agregar los vegetales.
- Cocer hasta que el hongo esté hidratado y la *zanahoria* cocida

Para el Magreb de pato

- Marcar con cortes en forma de rombo la piel del *pato*
- Salpimentar la pieza del Magreb
- Sellar en una sartén muy caliente comenzando por el lado de la piel y terminado por el lado de la carne
- Hornear por 5 min a 190°C

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/entomatado-de-pato-con-arroz-y-vegetales-agridulces