Pato Ahumado Estilo Sinaloa



Ingredientes

Aceite: c/n
Chile colorado: c/n
Clavo: c/n
Pimineta: c/n
Sal: c/n
Betabeles: 2 Unidades
Chinchayote: 1 unidad
Pato completo: 1 unidad
Poro: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Mezclar aceite, sal, clavo, *chile* colorado, pimienta y con esta mezcla barnizar el **pato**
- Llevar a la parrilla y cuidar de que no tenga fuego, solo humo.
- Barnizar de cuando en cuando.
- Cortar por mitad el *poro* y llevar al ahumador junto con los betabeles y el chinchayote
- Cuando estén suaves y rostizados retirar y reservar
- Servir en un plato amplio poniendo una cama de vegetales cortados en cuartos y sobre estos el *pato*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pato-ahumado-estilo-sinaloa