

# 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>