

Pato al pibil,

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo De Pollo: 300 cc

Sal: A gusto

Chile habanero: Cantidad necesaria

Laurel: 4 Hojas

Vinagre Blanco: Cantidad necesaria

Pasta de achiote: 100 g

Pimienta negra en polvo: A gusto

Cebolla Morada: 1 Unidad

Ayote: 2 Cubos

Orégano deshidratado: Cantidad necesaria

Hojas de plátano: 4 Unidades

Jugo de Naranja: 200 g

Canela En Polvo: A gusto

Jugo de Naranja agria: 500 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo aplastado: 4 Dientes

Naranja dulce: 1 Unidad

Pimientas gorgas molidas: A gusto

Naranja agria: 1 Unidad

Pato canadiense: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Pato al pibil

- En un comal bien caliente poner a tostar las hojas de *plátano*.
- En la base de la olla poner las hojas formando una cruz hasta cubrir toda la olla.
- Porcionar el **pato**.
- Para la salsa de *achiote*, poner en la licuadora *jugo de naranja*, *jugo de naranja agria*, sal, *vinagre*, base de *achiote*, *ajo aplastado*, un poco de *canela*, *orégano* y *laurel*.
- Agregar caldo de *pollo* y licuar hasta que quede bien molido.
- En la olla con las hojas de *plátano* poner las partes del *pato* más grasosas en la base.
- Luego las piernas y muslos y encima las pechugas.
- Vaciar la salsa para que quede todo cubierto.
- Envolver con las hojas de *plátano* y tapar con las naranjas y cebollas.
- Tapar con papel aluminio la olla para tener una cocción al vapor.
- Hornear a 180° por 2 horas.
- Para la salsa, cortar *cebolla* morada en pluma y ponerla en un refractario.

- Rebanar un *chile* habanero en rodajas y mezclarlo con las cebollas.
 - Calentar abundante aceite de olivo y ya caliente verter sobre la *cebolla* y el habanero.
 - Agregar *vinagre* blanco, espolvorear *orégano*, hojas de *laurel*, sal y pimienta.
 - Revolver y dejar *marinar* unas 3 horas.
 - *Para el montaje*
 - Servir el *pato* en un plato y acompañar con la salsa de *cebolla* y habanero.
 - Acompañar con frijoles negros de la olla.
-
- **Tip** : Hacer bocadillos con masa de wonton rellenos del *pato* al pibil

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pato-al-pibil>