Pato al polvo cinco especias

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Salsa de soja: 1/4 cdas.
Polvo 5 especias: 2 cdas.
Pato: 1 Unidad
Vino de arroz: 2 cda.

Caldo de pato

Sal: A gusto
Apio: 5 Ramas
Ajo: 2 Diente
Cebolla picada: 1 Unidad
Jengibre: 1 Unidad
Cebolla de verdeo picada: 2 Ramas
Carcaza de pato reservada:

Verduras

Aceite de Sésamo: 1 cdita.
Guindillas secas: A gusto
Salsa de soja: 2 cdas.
Polvo 5 especias: 1 cdas.
Ajo: 1 Diente
Canela: 1 Ramas
Arroz blanco cocido: 1 Taza
Pimienta de Sechuán: 1/2 cdita.
Sal: A gusto
Aceite Neutro: 4 cdas.
Vinagre de Arroz: 1 cda.
Jengibre: 1 Unidad
Caldo de pato: Cantidad necesaria
Azucar: 1 cda.
Cebolla de verdeo: 5 Tallos

Preparación de la Receta

- Deshuese el **pato** y corte en porciones
- Reserve la carcaza
- Luego espolvoree con polvo cinco **especias** y deje reposar durante 2 horas.
- Coloque en un recipiente la salsa de soja y el vino de *arroz*
- Añada el *pato* y deje *marinar* durante 24 horas.

- Retire y escurra en papel absorbente
- Luego corte en pequeños dados.
- En un wok con abundante aceite neutro caliente fría el *pato*
- Cocine hasta dorarlo
- Retire y escurra en papel absorbente.

Verduras

- Pique la *cebolla* de verdeo junto con el *jengibre* y el *ajo*.

Caldo de pato

- En una olla con abundante agua hirviendo blanquee la carcaza del *pato*
- Retire y coloque en otra olla con abundante agua hirviendo junto con las verduras
- Condimente con sal y cocine durante 30 minutos aproximadamente a fuego mínimo
- Retire y cuele.

Armado

- En un wok con aceite neutro saltee las verduras
- Condimente con sal y polvo cinco *especias*
- Mezcle y agregue dos cucharadas de caldo, la pimienta de sechuan y las guindillas secas
- Mezcle y cocine hasta tostar pero sin quemar
- Luego agregue el vino de *arroz*, el *pato*, el resto del caldo y la canela, cocine a fuego máximo durante 15 minutos
- Añada luego el azúcar y sazone nuevamente con sal y pimienta si hace falta
- Cocine hasta que el *pato* este tierno y si hace falta agregue más caldo
- Dos minutos antes de retirar de la cocción añada el *vinagre* de *arroz*
- Una vez *cocido* retire la canela y agregue el aceite de *sésamo*.

Presentación

- Sirva en un plato el *arroz* y sobre este el *pato* con las verduras.
- Decore con semillas de *sésamo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pato-al-polvo-cinco-especias