

Pato a la Barbacoa

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Pato entero: 1 unidad

Barbacoa

Azúcar mascabo: 50 Gramos

Miel: 50 miliitros

Salsa de tomate: 2 Tazas Vinagre de manzana: 50 miliitros

Elotes

Elote dulce: 3 Unidades Hierbas de Olor: 1 Manojo

Ensalada de kale con frutos secos

Arándanos deshidratados: 25 Gramos

Arúgula baby: 2 Tazas

Mantequilla: 80 Gramos

Kale: 1 unidad Mango: 1 unidad

Orejones de manzana deshidratados: 30 Gramos

Queso feta: 200 Gramos

Chabacano deshidratado: 30 Gramos

Lechuga Italiana: 1 unidad

Nuez caramelizado: 25 Gramos

Palmitos: 1 Taza

Mostaza: 1 cdta

Salsa tipo inglesa: 2 cdas

Vinagre Blanco: 50 miliitros

Uva pasa blanca: 25 Gramos

Macarrones con queso

Cebollin: c/n

Harina: 300 Gramos

Macarrones: 200 Gramos Mantequilla: 80 Gramos Chiles en vinagre: 50 Gramos

Leche: 500 miliitros

Mantequilla: 300 Gramos

Queso Cheddar: 500 Gramos

Tocino: 100 Gramos

Vinagre

Aceite De Oliva: 90 miliitros

Jugo de Limón: 30 miliitros

Mermelada de naranja: 1 cda

Pimienta negra molida: c/n

Vinagre Blanco: 30 miliitros

Preparación de la Receta

Pato BBQ

- En una cacerola colocar aceite y sellar el pato por ambos lados, retirar y ahí mismo en la grasa que dejó el pato añadir azúcar mascabada, vinagre, vinagre de manzana, salsa de tomate, miel, mostaza, salsa tipo inglesa y dejar cocinar durante 20 minutos
- Colocar el pato y bañar constantemente con la salsa tapar y cocinar 25 minutos a fuego bajo
- Una vez cocido el pato colocarlo en una charola y hornear a 180º C durante 5 minutos para dorar

Macarrones con queso

- En una sartén dorar el tocino picado, reservar
- En una cacerola colocar la mantequilla, dorar la harina, añadir la leche y remover, dejar cocinar
- Añadir el tocino y queso cheddar.
- Agregar los macarrones previamente cocidos (de 12 a 15 minutos) y mezclar
- Añadir el tocino y mantequilla en trozos.
- Servir y decorar con cebollín picado y chiles en vinagre

Vinagreta

Mezclar los ingredientes perfectamente y reservar.

Ensalada de kale con chabacanos deshidratados

- Trocear kale y *lechuga* italiana, reservar.
- Picar en cubos pequeños palmitos, chabacano, orejones de manzana, mango y queso feta reservar.
- En una ensaladera mezclar los vegetales, frutos secos, *aliñar* con aceite de oliva previo a añadir la vinagreta revolver.
- Finalmente agregar el queso feta

Elote

- En una charola colocar los elotes dulces, untarles *mantequilla*, picar finamente las hierbas de olor, y untarlas sobre los elotes
- Hornear durante 10 minutos en horno a 180º C
- Servir el pato acompañado de los elotes, macarrones, y ensalada

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/pato-bbq