

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

Mostaza: 1 cdta

Salsa tipo inglesa: 2 cdas

Vinagre Blanco: 50 miliitros

Elotes

Elote dulce: 3 Unidades

Mantequilla: 80 Gramos

Hierbas de Olor: 1 Manojó

Ensalada de kale con frutos secos

Arándanos deshidratados: 25 Gramos

Arúgula baby: 2 Tazas

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

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 mililitros

Jugo de Limón: 30 mililitros

Pimienta negra molida: c/n

Mermelada de naranja: 1 cda

Vinagre Blanco: 30 mililitros

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 180° 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 180° C
- Servir el *pato* acompañado de los elotes, macarrones, y ensalada

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