

Pato crujiente

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Hongos salteados

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Shiitake: 12 Unidades

Pasta picante

Fideos de arroz: 200 g

Sal: A gusto

Agua de remolachas: 1 L

Peperoncini: 3 Unidades

Pato

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Salsa de soja oscura: 6 cdas.

Pato: 1 Unidad

Clavo De Olor: 10 Unidades

Azucar: 1/2 Taza

Anís estrellado: 4 Unidades

Varios

Salsa Hoisin: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Miel: 1 cda.

Aceite: 3 cdas.

Agua: 5 L

Sal: 1/4 Taza

Canela en rama: 1 Unidad

Ron orange: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Pato

- En una *cacerola* grande lleve el agua a hervor.
- Incorpore los clavos de olor, canela, anís estrellado, el azúcar, sal y la salsa de soja oscura.
- Sumerja el **pato** y cocine a hervor suave durante una hora aproximadamente.
- Retire el *pato* de la *cacerola*, deje enfriar, retire las alas y corte en trozos regulares.
- En una *cacerola* con abundante aceite caliente fría los trozos de *pato* hasta que se vean crujientes.
- Escurra sobre papel absorbente.

Pasta picante

- En una *cacerola* lleve a hervor el agua de remolachas.
- Agregue los fideos, cocine durante 30 segundos y cuele.
- Pique los peperoncini.
- En una sartén caliente con aceite dore los peperoncini.
- Incorpore los fideos colados, retire del fuego y mezcle bien.
- Condimente con sal y miel.

Hongos salteados

- Corte los *hongos* en láminas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *hongos*.
- Condimente con sal y pimienta

Presentación

- A los lados de un plato sirva la pasta picante, en el centro sirva una porción de salsa hoisin, encima una porción de *pato* y sobre éste los *hongos*.

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