Pato crujiente



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hongos salteados

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Shiitake: 12 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Pasta picante

Fideos de arroz: 200 g
Sal: A gusto
Agua de remolachas: 1 L
Peperoncini: 3 Unidades
Miel: 1 cda.
Aceite: 3 cdas.

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
Agua: 5 L
Sal: 1/4 Taza
Canela en rama: 1 Unidad
Ron orange: 1/2 Taza

Varios

Salsa Hoisin: A gusto

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 pepeornicni.
- 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 hoisnin, encima una porción de *pato* y sobre éste los *hongos*.

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