Pato de Pekín con durazno al aceto balsámico

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Pato Pekín pechugas: 2 Unidades

Aperitivo

Pulpa de frambuesas: 1 Taza
Pulpa de durazno: 1 Taza
Vino espumante: A gusto

Guarnición

Shitakes: 50 grs.
Sal: A gusto
Girgolas: 100 g
Tomillo: 1 Rama
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Champiñones: 100 g
Pack choy: 1 Planta

Reducción de aceto balsámico

Duraznos: 2 Unidades
Azucar: 5 cdas.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Aceto balsámico: 2 Taza
Anís estrellado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Realice en las pechugas de **pato** y del lado de la piel unas incisiones, luego condimente con sal.

Reducción de aceto balsámico

- Realice un caramelo con el azúcar.
- Pele los duraznos y córtelos en cubitos.
- En una sartén caliente agregue el aceto balsámico, una vez que rompa hervor y que el caramelo tenga un *color* dorado vierta sobre este el aceto, incorpore el anís y cocine a fuego lento durante 10 minutos.

Guarnición

- Corte las pencas de pack choy en juliana.
- Desmenuce las girgolas.
- Filetee los shitakes.
- Corte los champiñones en cuartos.

Aperitivo

- Sirva en una copa una cucharada de pulpa de frambuesa, luego pulpa de **durazno** y el vino espumante de a poco, mezcle.

Armado

- Selle las pechugas en una sartén primero del lado de la piel, una vez dorada selle el otro lado unos segundos, retire del fuego y deje reposar.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *hongos*, agregue el *tomillo* y una vez tiernos retire y condimente con sal.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los cubitos de duraznos, luego agregue el aceto balsámico frió, deje que tome calor y retire.

Presentación

- Sirva en un plato una pechuga de *pato* Pekín y una porción de la *guarnición* de *hongos*.
- Acompañe con la reducción de aceto balsámico con duraznos y el *aperitivo*.
- Decore con hojas y pencas de pak choy.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pato-de-pekin-con-durazno-al-aceto-balsamico