

## Pato de Xico

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

#### Guarnición

Chayote: 200 g

**Sal**: 5 g

Calabaza: 200 g

#### Para el mole

Fondo de ave: 2 L Almendras: 200 g

Tortilla de harina: 2 Unidades

**Sal**: 2 g

Chile pasilla: 100 g Cebolla: 200 g Bolillo: 200 g

Manteca De Cerdo: 1 k Platano macho: 200 g

#### Pato de Xico

Pato: 1 Unidad

# Preparación de la Receta

### Para el pato

Mantequilla: 2 cdas.

**Ejote**: 200 g

**Azucar**: 100 grs. **Comino**: 1 g

Chile ancho: 100 g Jitomates: 1.5 k

**Ajo**: 100 g **Ajonjol**í: 150 g

Pimienta gorda: 1 grs.

- Moler las pimientas, clavo, sal marina, comino, anís y orégano
- Acremar con manteca.
- Despegar la piel del **pato** de la carne e incorporar la *manteca* con *especias*.
- Hornear por aproximadamente 3 horas.

#### Para el mole

- Limpiar y tatemar los chiles
- Colocar manteca en una olla y dorar ajo, cebolla, plátano, chiles, ajonjolí, pan, almendras, pimienta, semilla de cilantro, jitomate y tortillas.
- Agregar el caldo y hervir.
- Licuar el mole y regresar a la olla para guisar.

### Para la guarnición

- Cocer en agua con sal los chayotes, las calabazas y los ejotes
- Incorporar mantequilla.

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