Pato en chipotle



Ingredientes

Pato entero: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Laurel: 2 Hojas
Chile chipotle en adobo: 5 Unidades
Orégano fresco: 1 Ramillete
Manteca De Cerdo: 1 Cucharada
Cebolla: ½ Unidad
Aceite: 1 tza
Jitomate : 4 Unidades
Rama de tomillo: 2 Ramillete
Clavo de olor molido: 4 Unidades
Sal y Pimienta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Salpimentar el **pato**.
- Licuar media *cebolla*, un diente de *ajo* y aceite con esta mezcla bañar las piezas de *pato*
- Caliente en una *cacerola* sellar el *pato* marinado
- Agregar agua suficiente y hojas de *laurel*.
- Cocer de una a dos horas a fuego alto.
- Reservar, una vez *cocido* el *pato*
- Asar los jitomates.
- Licuar los jitomates asados con los chipotles, hojas de *tomillo*, hojas de *orégano* fresco, un diente de *ajo* y clavos.
- Sofreír la salsa en una olla con *manteca*, *sazonar* con sal
- Cocinar la salsa a fuego lento.
- Añadir las piezas de *pato* con un poco de caldo, una vez que espese más la salsa, está listo para servirse.

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