Pato en glasé de naranja y envuelto de choclo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Magret de pato: 500 g

Reducción de dulce de naranja

Cointreau: 15 cc
Mermelada de naranjas: 4 cdas.
Fondo de pato: 60 cc
Pimienta: A gusto
Ron: 15 cc
Fondo de pato: 60 cc
Mantequilla: 20 grs.

Relleno

Leche: 80 cc
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Pimienta negra molida: Una pizca
Laurel: 1 Hoja
Carne de pato: 40 g
Sal Marina: A gusto
Grasa de pato: 40 g
Ajo: 1 Diente
CHOCLOS: 4 Unidades

Trago

Ron: Cantidad deseada
Almíbar de lulo: 4 cdas.
Cointreau: A gusto
Hielo: A gusto

Preparación de la Receta

- Realice sobre la piel del *magret* de **pato** unas incisiones en forma de rombo.

Relleno

- En una sartén caliente coloque la grasa del *pato* cortada en cubitos, tape la sartén y cocine a fuego medio hasta que se seque y quede crocante, de esa forma obtendrá el *chicharrón*
- Retire cada tanto el líquido de la grasa y resérvelo.
- En una olla con abundante aceite neutro coloque la carne de *pato*, perfume con el diente de *ajo* previamente pelado y machacado, la hoja de *laurel* y sazone con pimienta negra, cocine a fuego bajo, 140 a 150°C durante aproximadamente 40 minutos a 1 hora
- Terminada la cocción y una vez frío desmenuce la carne.
- Desgrane los choclos y licue los granos hasta obtener un puré
- Reserve las hojas.

Reducción de dulce de naranja

- En una sartén coloque la mermelada de naranjas y lleve a fuego medio, incorpore el *ron* y una vez que se evapore el alcohol agregue el cointreau, deje evaporar nuevamente el alcohol y añada el *jugo* de naranjas y el fondo de *pato* caliente, una vez que rompa hervor sazone con pimienta y sal, cocine a fuego mínimo hasta que espese, luego retire del fuego y agregue la *mantequilla*, mezcle hasta emulsionar

Trago

- En una copa sirva el *almíbar* de lulo, hielo, *ron* y el cointreau, mezcle.

Armado

- En una sartén caliente cocine el puré de **choclo** obtenido, incorpore una pizca de la grasa reservada de *pato* y la leche, sazone con sal y cocine a fuego medio, agregue el *chicharrón*, la carne de *pato* desmenuzada, mezcle y retire del fuego
- En una sartén bien caliente selle el *magret* de *pato* primero con la piel hacia abajo, una vez dorada de vuelta
- Terminada la cocción deje reposar 10 minutos y luego corte en medallones.
- Tome una hoja de *choclo* y coloque en el centro una cucharada del relleno, envuelva como formando un paquetito y luego envuélvalo en papel film.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine los envueltos de *choclo*, proceda del mismo modo con el resto.

Presentación

- Sobre el plato de presentación forme un espejo con la reducción de **naranja**, encima sirva un envuelto de *choclo* con o sin hoja, a gusto y sobre este un medallón de *magret* de *pato*, salsee nuevamente con la reducción de **naranja**.
- Decore con *chicharrón*.
- Acompañe con el trago.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pato-en-glase-de-naranja-y-envuelto-de-choclo