Pato en salsa agripicante

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Pimienta de Sechuán: 2 cdita.
Pechugas de pato: 2 Unidades

Aderezo de zanahoria

Salsa de soja: 10 cc
Azucar: 30 grs.
Aceite de Sésamo: 2 cdas.
Jugo de zanahorias: 10 cc
Vinagre de Arroz: 10 cc

Aderezo para el pato

Salsa de soja: 15 cc
Jugo De Lima: 10 cc
Aceite de mani: 10 cc
Jengibre rallado: 1 cda.
Sal: Una pizca
Pimienta de Sechuán: 1 cdita.

Fideo de arroz frito

Fideos de arroz: 50 g
Aceite para freir: Cantidad necesaria

Guarnición

Pepino Japonés: 2 Unidades
Mango: 1 Unidad
Pomelo Rosado: 1 Unidad
Lechuga: 1 Planta

Salsa

Jugo De Lima: 10 cc
Azúcar Negra: 100 grs.
Chiles rojos: 4 Unidades
Jugo de Naranja: 20 cc
Fondo de pato: 30 cc
Vinagre de Arroz: 10 cc
Ajo rallado: Una pizca

Varios

Aceite de remolacha:
Hojas de cilantro:
Hojas de menta:
Arroz doble carolina cocido: 200 g
Aceite Neutro:
Tomates Perita: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Haga un cuadrillé, con el cuchillo, en la piel de las pechugas de **pato**
- Condimente con sal y pimienta de sechuan por ambos lados.

Aderezo para el pato

- Coloque en un bowl todos los ingredientes del aderezo de *pato* y mezcle bien.

Armado

- Dejar macerar el *pato* en el aderezo durante 30 minutos, en frío.
- En una sartén con aceite neutro coloque las pechugas de *pato* del lado de la piel, selle de ambos lados.
- Lleve a horno precalentado a 180° por 6 a 8 minutos, según el tamaño de la pechuga.
- Luego retire y deje reposar durante unos minutos sobre papel absorbente.
- Corte en láminas finas.

Guarnición

- Pele, empareje los bordes del mango y corte en láminas finas.
- Corte el pepino al bies en láminas finas.
- Limpie la *lechuga*, corte el tallo y forme un bouquet.
- Pele a vivo el *pomelo* y separe en gajos.

Aderezo de zanahoria

- En un bowl coloque todos los ingredientes del aderezo, mezcle y reserve.

Fideos de arroz fritos

- En un wok con aceite bien caliente fría los fideos de *arroz*, retire sobre papel absorbente y reserve.

Salsa

- En una *cacerola* coloque todos los ingredientes de la salsa y deje reducir hasta obtener una salsa bien ligada.

Presentación

- Pele los tomates y enrolle la piel en forma de flor.
- En un plato, coloque en forma de abanico primero los pepinos, el mango, el *pomelo*, luego el bouquet de *lechuga* y por último el *pato*, rociado con la salsa agripicante
- Agregue hojas de *cilantro* y *menta*, rocíe con aceite de *remolacha*, el aderezo de *zanahoria* y la salsa decore con fideo de *arroz* y una rosa de piel de *tomate*.
- Acompañe con *arroz* blanco.

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