Pato en salsa de chocolate y chile ancho



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fondante de chocolate y chile

Chocolate amargo: 200 g
Azucar: 20 grs.
Chile ancho: 2 Unidades
Claras de huevo: 2 Unidades
Cebolla: 1/2 Unidad
Yemas de huevo: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Chile cascabel: 2 Unidades

Pato

Grasa de pato: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Pechugas de pato: 2 Unidades

Salsa

Chocolate amargo: 100 g
Cebolla: 1/4 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Chile cascabel: 2 Unidades
Chile ancho: 2 Unidades
Tomates: 2 Unidades
Caldo De Ave: 300 cc

Preparación de la Receta

Fondante de chocolate y chile

- Hidrate los chiles, luego escurra bien, retire las semillas y procese con el *ajo* y la *cebolla* hasta obtener una pasta homogénea.

- Bata las claras hasta que espumen.
- Incorpore el azúcar y termine de batir hasta alcanzar el punto nieve.
- Pique el **chocolate** y derrita sobre baño María.
- Fuera del fuego integre las yemas y mezcle rápidamente.
- Añada la pasta de chiles y mezcle bien.
- Integre las claras batidas poco a poco mezclando con movimientos envolventes.
- Pase la cuarta parte de la preparación a otro recipiente y lleve al freezer hasta que tome consistencia.
- En un molde individual forrado con papel *manteca* distribuya la masa natural hasta la mitad de su capacidad.
- En el centro coloque una pequeña cantidad de masa congelada y termine con la masa natural.
- Cocine en el horno precalentado a 200º C durante 15 minutos.

Salsa

- Corte los tomates y la *cebolla* en trozos.
- En una sartén calente dore dore los tomates con los chiles, el *ajo* y la *cebolla*.
- Procese con el caldo y el *chocolate* hasta obtener una salsa homogénea.
- Pase a través de un *tamiz*, lleve nuevamente al fuego y deje reducir hasta obtener la consistencia deseada.
- Condimente con sal y pimienta.

Pato

- Realice cortes superficiales en la piel de las pechugas en forma de cruz y salpimiente.
- En una sartén caliente con la grasa dore las pechugas comenzando por el lado de la piel.
- Deje reposar durante 5 minutos y corte en láminas.

Presentación

- En el centro de un plato desmolde un fondante y sobre estos acomode las láminas de **pato**.
- Rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pato-en-salsa-de-chocolate-y-chile-ancho