

# 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

**Claros 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 200° C durante 15 minutos.

## Salsa

- Corte los tomates y la *cebolla* en trozos.
- En una sartén caliente 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>