Pato pekin (pato laqueado con crepes mandarin)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pato: 1 Unidad

Crepes mandarin

Aceite: Cantidad necesaria
Discos de harina de trigo: 8 Unidades

Laqueado

Salsa de soja: 1 cda.
Miel: 10 cdas.
Vinagre de Arroz: 2 cdita.
Vino de arroz: 2 cda.

Marinada

Vino de arroz: 1 cda.
Azucar: 2 cditas.
Jengibre rallado: 2 cdas.
Sal: 1 cdas.
Cinco especias: 1 cdita.

Relleno

Jengibre fresco: 30 g
Laurel: 1 Hoja
Anís estrellado: 3 Unidades

Salsa

Aceite de Sésamo: 2 cdita.
Salsa de ostras: 1 cdita.
Salsa de soja: 2 cdita.
Salsa Hoisin: 2 cdas.

Varios

Cebolla de verdeo: 50 grs.
Guindilla roja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Separe la piel de la carne inyectando aire.

Marinada

- Prepare una *marinada* mezclando los ingredientes.

Armado

- Cubra el **pato** con la *marinada* y deje durante ½ hora colgado para que se comience a secar.
- En una olla con agua caliente con tres cucharadas de sal, coloque el *pato*, sostenga de los ganchos y con un cucharón comience a escaldar rociando con agua.
- Luego deje secar durante 24hs
- En un clima seco y frío.

Relleno

- Mezcle los ingredientes y coloque en el interior del *pato*.

Laqueado

- En un wok caliente coloque los ingredientes y mezcle bien hasta obtener una salsa homogénea.

Armado

- Coloque el *pato* en una fuente con rejilla y rocíe con un pincel con la salsa laqueada.
- Lleve al horno y cocine en tres tiempos el 1ero
- A 150° durante 40´para cocinar, el 2do
- A 180° durante 10´ para *dorar* y el 3ero
- A 220° durante 5´para que se seque y se pueda cortar.
- Laqueando el *pato* cada 10´durante todo el tiempo de cocción.

Crepes mandarin

- En una sartén con aceite neutro caliente cocine los discos a fuego bajo.

- De vuelta y termine de cocinar.

Salsa

- En una olla coloque la salsa hoi sin, salsa de ostras, salsa de soja y aceite de *sésamo*.
- Lleve a reducción lenta y mezcle los ingredientes.

Presentación

- Corte en rectángulos la piel del *pato*.
- Pinte las crepes con la salsa y coloque encima la piel de *pato*, la *cebolla* de verdeo con la *guindilla*, enrolle y sirva como su fuera un taco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pato-pekin-pato-laqueado-con-crepes-mandarin