

# 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-pekín-pato-laqueado-con-crepes-mandarín>