Pato rostizado con mole de avellana y puré de papa con elote y zanahorias al anís



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pato: 1 Unidad
Cilantro: 1/2 Taza
Sal: 7 g
Perejil: 1/2 Taza

Mole

Semillas De Anis: Una pizca
Aceite De Maíz: 20 cc
Avellanas: 120 g
Ajo: 2 Dientes
Plátano macho maduro: 1 Unidades
Semilla de cilantro molida: 1/2 cda.
Jitomates: 3 Unidades
Caldo de pato: 500 cc
Chile pasilla: 4 Unidades
Tortillas De Maíz: 2 Unidades
Cebolla: 1/2 Unidad
Chile mulato: 2 Unidades
Sal: 8 g
Canela en rama: 1/4 Unidad
Chocolate de metate: 90 g
Azucar: 2 cdas.
Chile ancho: 1 Unidad

Puré de papa con elote

Ajos asados: 1 Dientes
Sal: A gusto
Elotes: 1 Unidades
Mantequilla pomada: 100 g
Papas: 1/2 k
Pimienta: A gusto

Zanahorias al anís

Anís estrellado: 3 Flores
Semillas de ajonjolí (sésamo): 1 cda.
Mantequilla: 1 cda.
Azúcar moscabado: 1/2 cdas.
Sal: A gusto
Zanahorias: 1/2 k
Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Quite el exceso de grasa y las alas del **pato**.
- Sazone el interior con sal, las ramas de *perejil* y *cilantro*, luego brídelo con hilo atando las patas para que no se deforme durante la cocción.

- Coloque el pato sobre una placa, sazónelo con sal y cocine en horno a 200°C durante aproximadamente 1

- 40 hora.

Puré de papa con elote

- Pele las papas, córtelas en cuartos y cocínelas en abundante agua fría con sal hasta que estén tiernas
- Una vez tiernas realice un puré.
- Pique el diente de *ajo* asado.
- Ase el **elote** directamente sobre el fuego, luego desgránelo.

Zanahorias al anís

- Pele las zanahorias y córtelas de forma diamante.
- En una *cacerola* coloque las zanahorias, cúbralas con agua fría, incorpore las estrellas de anís, azúcar moscabado y *mantequilla*, cubra la preparación con un papillote de papel sulfurizado y cocine a fuego medio hasta que el líquido se evapore.

Mole

- Pele el *plátano*, córtelo en rodajas y fríalas hasta dorarlas levemente, luego escurra sobre papel absorbente.
- Ase los jitomates, la *cebolla*, los dientes de *ajo*, las semillas de anís y *cilantro*.
- Ase los chiles, quíteles las venas y las semillas y luego hidrátelos en agua.
- Coloque en la licuadora los jitomates, la *cebolla*, los dientes de *ajo*, las tortillas de maíz, las rodajas de *plátano*, semillas de anís, semillas de *cilantro*, la rama de canela, las avellanas y por ultimo añada de a poco el caldo de *pato*, licue hasta lograr una pasta lisa y homogénea.
- Por otro lado licue el *chile* ancho, los chiles mulatos y pasilla con un poco del líquido donde los hidrato.

Armado

- Terminada la cocción del *pato* retire del horno, déjelo reposar unos minutos y luego córtelo en porciones.

- Coloque el puré de papas en un bowl y agregue los granos de *elote*, el diente de *ajo* y la *mantequilla* pomada, sazone con sal y pimienta, mezcle y reserve.
- En una *cacerola* caliente con aceite vuelque la pasta de mole y cocine a fuego mínimo.
- Luego de unos minutos de cocción agregue los chiles licuados junto con el *chocolate* de metate, una vez que el *chocolate* se funda sazone el mole con azúcar y sal, mezcle y una vez que en la superficie aparezcan manchas de grasa retire del fuego

Presentación

- Sirva en un plato una porción de puré de **papa** con *elote*, una porción de *pato* y acompañe con las zanahorias al anís.
- Decore el plato con el mole y espolvoree con semillas de *ajonjolí*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pato-rostizado-con-mole-de-avellana-y-pure-de-papa-con-elote-y-zanahorias-al-anis