

Pechugas de pato con castañas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Fideos somen: 300 g

Almíbar de castañas: 5 cdas.

Sal Marina: 20 g

Sal y Pimienta: A gusto

Zanahorias en juliana: 2 Unidades

Jengibre: 1 cda.

Apio: 1/3 Taza

Vinagre: 50 cc

Castañas en Almíbar: 100 grs.

Cebolla: 1 Unidad

Pechugas de pato: 4 Unidades

Ajo: 1 Diente

Caldo de pato: Cantidad necesaria

Zanahoria: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidades

Pimienta de Sechuán: 1 cdita.

Varios

Castañas en Almíbar: 100 grs.

Verdeo japonés: 100 grs.

Preparación de la Receta

- Seque bien las pechugas y con un cuchillo afilado forme una cuadrícula sobre la grasa
- Coloque las pechugas en una sartén de fondo grueso que esté fría con la piel hacia abajo y cocine al mínimo hasta que desprenda toda la grasa
- Retire el exceso de grasa y reserve.
- De vuelta las pechugas, agregue un poco de la grasa reservada y lleve al horno para completar la cocción.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine los fideos chinos al dente.
- Retire y reserve en un bowl con agua fría.
- Corte las castañas en *almíbar* en láminas bien finas.
- Corte los vegetales en cubos bien pequeños.
- En el fondo de cocción de la pechuga saltee la *cebolla*, la *zanahoria* y el *apio*
- Desglace con *vinagre*, deje evaporar el alcohol y añada el caldo, el *ajo*, el *jengibre*, sal, pimienta, las castañas, el *almíbar* de las castañas y la pimienta de sechuan.

- Incorpore la *zanahoria* y la *cebolla* en juliana junto con los fideos chinos.
- Cocine por unos minutos hasta reducir el líquido.

Presentación

- Corte la pechuga en porciones.
- Corte las castañas en láminas finas
- Corte el verdeo japonés en juliana y reserve.
- En un plato coloque los fideos con los vegetales y encima la pechuga, espolvoree con el verdeo japonés y las castañas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pechugas-de-pato-con-castanas>