Pekin duck



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pato: 1 Unidad

Bebida sugerida

Vino Bonarda 2001:

Flanes

Aceite de Sésamo: 1 cdita.
Huevos: 4 Unidades
Azucar: 2 cdas.
Verdeo japonés: 1 Unidad
Arvejas: 50 g
Salsa de soja: 3 cdas.
Sal: Una pizca

Guarnición

Verdeo japonés: 4 Unidades
Pepino oriental: 2 Unidades

Salsa

Miso: 3 cdas.
Agua: 1/2 Taza
Azucar: 3 cdas.
Aceite: 1 cda.
Aceite de Sésamo: 3 Gotas

Tortillas

Harina: 4 Tazas
Aceite: 1 cda.
Agua tibia: 1 Taza
Azucar: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Pato

- Lave el *pato*, seque bien y cuelgue en lugar aireado durante 24 horas hasta que se seque.
- Disponga sobre una rejilla y ésta sobre una placa y cocine en el horno precalentado a 200º C durante 1 hora y 10 minutos.
- Deje bajar la temperatura del *pato*, descarte las alas y desprenda la piel de la carne.
- Corte la piel en tiras y desmenuce la carne.

Flanes

- En un bowl combine los huevos, azúcar, sal, salsa de soja, aceite de *sésamo*, el verdeo japonés picado y las arvejas.
- Distribuya en moldes para flan individuales y cocine a baño María durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Tortillas

- Mezcle la *harina*, el azúcar, el aceite y el agua tibia hasta obtener una masa lisa.
- Separe la masa en dos partes, forme 2 rollos, separe en 10 porciones y finalmente forme albóndigas.
- Aplane y pinte uno de los lados de cada una con aceite.
- Una dos medallones por el lado con aceite y estire con un palote hasta obtener discos delgados
- En una sartén caliente dore ligeramente las tortillas hasta que hagan burbujas.
- De vuelta y termine de cocinar sin *dorar*
- Retire y deje enfriar cubiertas con un repasador.
- Cuando hayan bajado la temperatura separe las tortillas.

Salsa

- Pincele las paredes del wok caliente con aceite vegetal, agregue el *miso*, el azúcar, el agua y revuelva hasta que el *miso* se disuelva.
- Deje cocinar hasta que levante hervor, retire del fuego y agregue el aceite de *sésamo*.
- Sirva en una salsera.
- *Guarnición*
- Corte los pepinos y el verdeo japonés en fina juliana.
- Presentación
- En distintas fuentes de servicio distribuya la carne de *pato* desmenuzada, la piel del *pato*, las tortillas, el verdeo japonés y el pepino.
- Acompañe con la salsa y los flanes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pekin-duck