

Semita Rellena de Fideo Seco con Magret de Pato



Ingredientes

Armado

Crema: Cantidad necesaria

Papalo: Cantidad necesaria

Pan semita: Cantidad necesaria

Queso: Cantidad necesaria

Fideo seco

Jitomate: 5 Unidades

Agua: Cantidad necesaria

Chiles serranos: 2 Unidades

Fideo seco: 2 Tazas

Ajo: 1 Diente

Cebolla: 1/4 Unidad

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Mayonesa de chipotle

Chipotles en conserva: 2 Unidades

Mayonesa: 1/2 Taza

Ajo asado: 3 Dientes

Sal: Cantidad necesaria

Pato

Magret de pato: 350 g

Preparación de la Receta

Pato

- Realizar cortes transversales en el **pato**, salpimentar y llevar a la sartén
- Cocinar a fuego medio hasta desgrasar
- Retirar y dejar reposar.

Fideos secos

- En una sartén con abundante en aceite vegetal, *dorar* los fideos hasta que cambien de *color*.
- Cortar los jitomates en cuartos
- Cortar la *cebolla*, el *ajo* y los chiles en trozos
- Colocar los ingredientes en la cuba de una licuadora, salpimentar, añadir agua y licuar.
- Colar la salsa sobre un tazón, agregar a los fideos, *sazonar* con sal y cocinar durante 25 minutos.

Mayonesa de chipotle

- Con una licuadora de inmersión, licuar la *mayonesa* con los ajos asados, los chipotles en conserva y un poco de su líquido y sal.

Armado

- Cortar el *pato* en láminas
 - Untar la *mayonesa* en las tapas del pan semita, añadir un poco de pápalo, los fideos, un poco de *crema*, queso rallado y, por último, las láminas de *pato*
 - Tapar y servir.
-
- Una vez cocinado el **magret**, ¡no lo cortes! De lo contrario, liberará todo su *jugo*
 - Dejándolo en reposo, su *jugo* se distribuirá de forma correcta.
 - Retírale los tallos a los chiles serranos, pero conserva sus semillas para darle más personalidad a la salsa.

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de ["Sazón Casero"](#).

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/semita-rellena-de-fideo-seco-con-magret-de-pato>