

# Tacos de pato confitado, ensalada de nopales y jaiba con chile serrano



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Ensalada de nopal

**Vinagre Blanco:** A gusto

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Nopales:** 4 Unidades

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Salsa pico de gallo:** A gusto

### Jaiba

**Aceite de oliva extra virgen:** 1/4 Taza

**Cebolla:** 1 Unidad

**Apio:** 2 Ramas

**Pulpa de Jaiba:** 1 Taza

**Chile serrano:** 1 Unidad

**Hinojo:** 1 Bulbo

### Pato

**Tortillas de harina:** A gusto

**Cebollas:** 2 Unidades

**Pimienta negra molida:** 1/2 Taza

**Sal fina:** 1/2 Taza

**Pato:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Consomé de pollo granulado:** 1/2 Taza

### Salsa de aguacate

**Cebolla:** 1 Unidad

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Tomates Verdes:** 2 Unidades

**Ajo:** 1 Diente

**Cilantro:** A gusto

**Agua:** 1/2 Taza

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aguacate:** 1 Unidad

# Preparación de la Receta

## Pato

- Encienda el horno a fuego mínimo y coloque dentro una placa con agua caliente.
- Realice unas incisiones sobre la grasa del **pato**.
- En un bowl coloque el consomé de *pollo* granulado, sal y pimienta negra molida, mezcle y espolvoree sobre la piel del *pato* mientras frota para que penetre, luego espolvoree dentro del *pato*, terminado este paso bridelo y acomódelo sobre una placa
- Coloque el *pato* dentro del horno y cocínelo durante 50 minutos al vapor dejando la placa con agua, pasados los 50 minutos retire la placa con agua y cocínelo a fuego mínimo durante 1 hora más
- Pele y corte las cebollas en pluma.

## Jaiba

- Pele la *cebolla* y córtela al igual que el *hinojo* y el *apio* en *brunoise*.
- Corte el **chile** serrano en finas rodajas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, luego incorpore el *apio* y el *hinojo*, mezcle y añada el *chile*, cuando comiencen a ablandarse agregue la pulpa de **jaiba**, mezcle y cocine unos minutos más.

## Ensalada de nopal

- En un grill caliente con aceite de oliva ase los nopales de ambos lados, sazónelos con sal y pimienta.
- En un bowl coloque la salsa pico de *gallo* y sazone con aceite y *vinagre* blanco, mezcle y por ultimo añada los nopales asados previamente cortados en juliana.

## Salsa de aguacate

- Pele la *cebolla* y el *ajo*.
- Corte los tomates y la *cebolla* en cuartos.
- En el vaso de la licuadora coloque los tomates, la *cebolla*, el *ajo*, el *cilantro*, el jugo de *limón* y la pulpa del *aguacate*, sazone con sal y pimienta y por ultimo incorpore agua, licue
- Prepare la salsa al momento de consumirla.

## Armado

- En una sartén caliente sin grasa cocine las cebollas a fuego mínimo
- Cuando la *cebolla* comience a dorarse incorpore una pizca de aceite de oliva.
- Terminada la cocción del *pato* quite el hilo y luego pique la carne.
- Una vez dorada la *cebolla* incorpore la carne de *pato*, saltee unos minutos y retire del fuego.

- Ase las tortillas de ambos lados, luego rellénelas con las diferentes preparaciones de *jaiba*, *pato* y ensalada de *nopal*.

## Presentación

- Presente los tacos en una fuente y acompañelos con la salsa de *aguacate*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-pato-confitado-ensalada-de-nopales-y-jaiba-con-chile-serrano>