Tacos Dorados De Pato Con Mole Negro



Tiempo de preparación: 140 Min

Ingredientes

Mole Negro

Caldo De Ave: 1 lt

Mole Negro En Pasta: 300 g

Pato Confitado

Cebolla cambray: 1 unidad
Pierna y Muslo De Pato: 1 unidad
Tortillas De Maíz: 3 unidad

Manteca De Pato: 1 lt
Sal: c/n

Servir

Cebolla cambray: 1 unidad
Crema de rancho: c/n
Queso Fresco: c/n

Hojas de Perejil: c/n

Preparación de la Receta

- Colocar en una *cacerola* profunda la *manteca*, sumergir el **pato** y dejarlo cocinar de 2 a 2 horas
- 30 minutos a fuego medio constante, hasta que esté *cocido* y se desprenda fácilmente del *hueso*.
- Desmenuzar el *pato* y reservar.
- Sofreír en una sartén, *cebolla* cambray picada, añadir el *pato* y *sazonar* con sal reservar.
- Calentar las tortillas y rellenar con el *pato*, enrollar el taco y asegurarlo con palillos
- Freír los tacos hasta *dorar*, en una sartén profunda con la grasa caliente de *pato* usada en el confite, retirar espolvorear sal y dejar escurrir en papel absorbente.

Mole negro

- Añadir en una *cacerola* con caldo la pasta de mole, disolver y dejar cocinar porunos minutos dándole punto de líquido con caldo de ave o agua

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tacos-dorados-de-pato-con-mole-negro