Tostadas de pato pibil

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pato: 1 Unidad
Pasta de achiote: 100 g
Jugo de zanahoria: 1/2 L
Vinagre de Champagne: 1/2 Taza
Jugo de Naranja: 1/2 L
Sal y Pimienta: A gusto
Orégano seco: 3 cdas.

Crema

Orégano seco: 1 cda.
Crema de leche: 2 Tazas
Cilantro Picado: 2 cdas.

Guarnición de vegetales

Perejil picado: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Vinagre de Champagne: A gusto
Orégano seco: 1 cda.
Epazote en hojas: Cantidad necesaria
Repollo blanco: 1/2 Unidad
Cebolla Morada: 1 Unidades

Reducción

Azucar: 2 cdas.
Vinagre Balsámico: 1/2 Taza
Salsa de soja: 1/2 Taza

Varios

Tortillas De Maíz: 20 Unidades

Preparación de la Receta

- Prepare la *marinada*, coloque en un recipiente el *jugo* de *zanahoria* y de *naranja*, sazone con sal, *orégano*, *vinagre* de champagne y pasta de *achiote*, procese con un mixer.
- En una fuente refractaria acomode el **pato** entero y báñelo con la *marinada*, sazone con pimienta negra, cubra con papel film y reserve en la heladera como mínimo 4 horas.

Reducción

- En una sartén vuelque la salsa de soja junto con el *vinagre* balsámico, lleve a fuego medio y deje reducir, a media cocción incorpore azúcar.
- Una vez que haya reducido a la mitad quite la sartén del fuego.

Guarnición de vegetales

- Corte el *repollo* en fina juliana.
- Corte los tomates en *concassé*.
- Pele y corte en pluma la *cebolla* morada.
- Coloque en un bowl el *repollo*, los tomates *concassé*, las hojas de *epazote*, el *perejil* picado, sazone con sal, pimienta, *orégano* seco y *vinagre* de champagne, mezcle bien y deje reposar unos minutos.
- En un bowl coloque la *cebolla* morada, una cucharadita de *perejil* picado y una pizca de *vinagre*, mezcle y reserve.

Crema

- En un bowl coloque el *cilantro* picado la *crema* entera, *orégano* y sal, mezcle y reserve.

Armado

- Transcurridas las horas de reposo del *pato*, retírelo de la heladera, quite el film y cocínelo en horno precalentado hasta que este bien tierno
- Terminada la cocción retire, deje enfriar a temperatura ambiente y luego desmenúcelo.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee solo unos minutos la mitad de la *guarnición* de vegetales junto con la carne de *pato* desmenuzada.
- De forma de cucurucho a las tortillas de maíz y luego fríalas en abundante aceite caliente, escúrralas sobre papel absorbente.

Presentación

- Tome una tortilla frita y rellénela con la carne de *pato* salteada con la *guarnición* de vegetales.
- Rellene la mitad de un vaso con la *guarnición* de vegetales cruda y acomode dentro la tortilla de maíz rellena.

- Decore un plato con líneas de *crema*, *cebolla* morada y en el centro el vaso con la tortilla, por ultimo decore la superficie de la tortilla rellena con la reducción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tostadas-de-pato-pibil