



Pato Laqueado sobre Compota de Frutas

Se usa la tecnica tradicional oriental en la cual por medio de un masaje al ave, se separa la piel para posteriormente proceder al marinado.

para la marinada un día antes

azucar
sal de mesa
polvo de 5 especias
granos de anis estrella
jengibre

mezclar todo e introducirlo al pato cuidando que quede bien esparcida en todo el interior. se reposa por 24 hrs.

500 g de miel
100g de agua
100g de vinagre de arroz
hervir todo y enfriar

se barniza el pato con esta preparacion y se deja secar en una ambiente fresco, una vez que este seco , se repite la operacion por lo menos 5 veces , teniendo cuidado de nunca tocarlo con los dedos porque al momento de la coccion apareceran las huellas en la piel

Método de cocción para las frutas (podemos cambiar entre pera y duraznos en temporada)

1kg de pera o duraznos en cubos con todo y cascara
30g de azúcar morena
½ tasa de nectar de duraznos y pera

1 vaso de jugo de ciruelo

Procedimiento

Flamear el vino de ciruela, agregar el nectar de fruta dejar reducir la mezcla hasta que comience a espesar

Cortar la fruta en cubos y saltearlos en una sartén con aceite, por encima esparcir azucar de caña y el pimiento en polvo, las frutas deben quedar crujientes agregar las frutas a la reducción y cocinar hasta que las frutas esten suaves

El Pato se mete al horno durante 50 minutos a 180 grados.

Para el emplatado :

Cortar el pato en supremas

½ pato por persona

Calentar las frutas en la salamandra, espolvorear juliana de menta sobre las frutas, cortar el pato en rebanadas y servir sobre las frutas pasar a la salamandra para hacer crujiente la piel del pato y decorar con ramita de menta.