

Pato Pekin y salsa agridulce

Preparación

Hervimos el agua, cuando arranque a hervir introducimos la sal y la maltosa. A posteriori bañamos con esa agua el pato durante 3 minutos. Retiramos el pato en una bandeja metálica y le introducimos el anís estrellado. Una vez hemos metido el anís, rociamos el pato con el vino blanco. Horneamos a 165 Grados durante aproximadamente 2 h y cuarto. Una vez horneado dejamos enfriar 10 minutos, importante retirar la grasa para no estar en contacto con el Pato.

Ingredientes

Pato de 2,5 Kg. Aprox
3 cucharadas de Glucosa o maltosa
8 unidades Anís estrellado
1 vaso de Vino blanco
3 cucharadas de Sal
Para la Salsa Agridulce

400ml de Agua
150ml Vinagre
150ml Zumo Naranja
150ml Zumo de Limón
60gr Azúcar
2 cucharadas de Fécula de patata
1 cucharada de Pimentón dulce

Utensilios

Instructor destacado



Meilan Kao Santín

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD