

TORTITAS DE PATO AL ESTILO PEKINÉS



INGREDIENTES

- 2 magrets de pato
- 1 paquete de obleas chinas
- 2 cebolletas
- 1 pepino holandés
- 1 bote de salsa Hoisin

MODO DE HACERLO

Hacer unos cortes en el magret en forma de rombos por la parte de la grasa, sin llegar a la carne. En una parrilla a fuego medio/bajo sin nada de aceite colocar la carne por el lado de la grasa y dejar que se vaya haciendo lentamente. A medida que va soltando grasa, ir vaciando la sartén. Dar la vuelta al magret y dejar un par de minutos por el otro lado. Retirar del fuego y dejar reposar la carne. Salpimentar y laminar.

Picar la cebolleta en juliana fina aprovechando toda la parte verde que esté tierna. Lavar el pepino y cortar en bastones con piel.

Calentar las obleas según las instrucciones del paquete.

MONTAJE:

Poner un poquito de salsa hoisin en el centro de cada oblea, colocar un poco de cebolleta, de pepino y tres o cuatro tiras de pato. Envolver y consumir de inmediato.

VARIANTES

Se puede hacer con confit de pato, pollo, cerdo, ternera o cordero.

Admite todo tipo de verduras en crudo.

Sustituir las obleas chinas por unas crepes, o unas tortillas mexicanas.

CONSERVACIÓN

Una vez hechos los rollitos son de consumo inmediato.