

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

TORTITAS DE PATO AL ESTILO PEKINÉS

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.