

Bocados de pato teriyaki con naranja

Tiempo total **30 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

2 porciones

- 2** naranjas ecológicas
- 150 g** de rábano daikon
- 200 g** de magret de pato
- 2** de aceite vegetal
- cucharadas**
- 1 cucharada** de azúcar moreno
- 4** [Kikkoman Salsa Teriyaki](#)
- cucharadas** [con ajos asados para wok](#)
- 4** ramitas de cilantro
- Adicional:**
- brochetas de madera

PREPARACIÓN

Pasos 1

2 naranjas ecológicas - **150 g** de rábano daikon
Lave las naranjas. Pele una tira de unos 10 cm de la piel y córtela en tiras muy finas. Seguidamente, pele las naranjas con un cuchillo y corte rodajas gruesas alrededor del corazón central. Divídalas en un total de 12 trozos; no es necesario que tengan forma uniforme. Exprima manualmente los segmentos restantes y reserve el zumo. Lave el daikon, córtelo longitudinalmente en cuatro partes y luego divídalo en 12 trozos.

Pasos 2

200 g de magret de pato - **2 cucharadas** de aceite vegetal
Haga cortes en la piel del magret de pato en forma de rejilla, con incisiones longitudinales y transversales separadas unos 5 mm. Cocínelo en un wok con un poco de aceite, con la piel hacia abajo, a fuego medio durante 12 minutos, hasta que quede bien dorado y crujiente. Después, déle la vuelta y cocine 3 minutos más. Retírelo del wok, reserve la grasa y deje reposar la carne unos minutos.

Pasos 3

1 cucharada de azúcar moreno - **4 cucharadas** [Kikkoman Salsa Teriyaki con ajos asados para wok](#)
Saltee el rábano daikon en el wok caliente durante 2 minutos. Corte el magret de pato por la mitad a lo largo y luego divida cada mitad en 6 trozos, reservando los jugos. Añada el azúcar y los trozos de pato al wok y caramelice brevemente. Desglase con los jugos del pato, la Salsa Teriyaki con ajo asado Kikkoman y el zumo de naranja. Reduzca a fuego fuerte durante unos instantes hasta que el pato y el daikon queden glaseados.

Pasos 4

4 ramitas de cilantro - Brochetas de madera
Inserte en cada brocheta un trozo de rábano daikon, uno de pato y uno de naranja. Separe las hojas del cilantro, píquelas de forma tosca y repártalas por encima de las brochetas junto con las tiras de piel de naranja.