

Croquetas de pato con salsa hoisin de ciruelas

Tiempo total **260 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación **180 Mins.** Tiempo de cocción **60 Mins.** Tiempo de fermentación

Información nutricional (por porción)
2.135 kJ / 510 Kcal

Grasas: **31 g** Proteínas: **20 g**
Carbohidratos: **36 g**

INGREDIENTES

2 porciones

1	muslo de pato
100 ml	<u>Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada</u>
6	dientes de ajo
500 ml	de grasa de pato
50 g	de chalota
20 g	de mantequilla
120 g	de harina de trigo
100 ml	de leche caliente
30 g	de queso Parmigiano Reggiano
40 ml	<u>Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi</u>
100 g	<u>Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés</u>
3	huevos
600 ml	de aceite de sabor neutro para freír
100 g	de mermelada de ciruelas
25 ml	<u>Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi (125ml)</u>
15 g	de jengibre
10 ml	<u>Kikkoman aceite de Sésamo Toastado</u>
0,5	anís estrellado

PREPARACIÓN

Pasos 1

1 muslo de pato - **60 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **6** dientes de ajo - **500 ml** de grasa de pato

Unte el muslo de pato con Kikkoman salsa de soja y ralle el ajo directamente sobre él. Masajee bien la carne para que se impregne de los condimentos. Luego, introdúzcalo en una cazuela y cúbralo con la grasa de pato.

Pasos 2

Introduzca el muslo de pato del paso 1 en el horno precalentado a 130 °C y cocínelo durante 3 horas. Transcurrido este tiempo, déjelo enfriar durante 20-30 minutos. Luego, separe la carne del hueso y desmenúcela.

Pasos 3

50 g de chalota - **20 g** de mantequilla - **80 g** de harina de trigo - **100 ml** de leche caliente
Pique finamente la chalota y sofríala en la mantequilla hasta que esté transparente. Añada la harina y cocine durante aproximadamente 1 minuto. Incorpore poco a poco la leche caliente, batiendo enérgicamente y sin dejar de remover. Cocine durante unos 4 minutos. La salsa debe quedar muy espesa.

Pasos 4

15 g de queso Parmigiano Reggiano - **40 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada **40 ml** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi

Incorpore el Parmigiano Reggiano, Kikkoman salsa de soja y Kikkoman salsa kimchi chilli picante a la preparación del paso 3. Añada el pato desmenuzado del paso 2 y mezcle suavemente, procurando no remover en exceso para que la carne mantenga su textura fibrosa.

Pasos 5

100 g Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés - **40 g** de harina de trigo - **3** huevos - **600 ml** de aceite de sabor neutro para freír
Transfiera la mezcla del paso 4 a un recipiente. Cúbrala con film transparente y refrigérela durante 20-30 minutos. Una vez fría, forme bolas de 40 g. Páselas por harina, sumérjalas en huevo batido, rebócelas con Kikkoman panko y fríalas en abundante aceite hasta que estén doradas y crujientes.

Pasos 6

100 g de mermelada de ciruelas - **25 ml** Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi (125ml) - **15 g** de jengibre - **10 ml** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **0,5** anís estrellado - **15 g** de queso Parmigiano Reggiano
Coloque todos los ingredientes en una cazuela (excepto el queso). Cocine a fuego muy lento durante unos 10 minutos. Retire el anís estrellado y pase la salsa por un colador fino. Si es necesario, deje reducir hasta obtener una consistencia espesa. Para servir, disponga unos puntos de salsa de ciruelas en el fondo del plato y coloque las croquetas encima. Termine rallando finamente el Parmigiano Reggiano sobre las croquetas.