

# Deliciosa cazuela de pato y arroz con chouriço

Tiempo total **90 Mins.** 30 Mins. Tiempo de preparación **60 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)  
**5554 kJ / 1332.1 Kcal**

Grasas: **82,9 g** Proteínas: **82,3 g**  
Carbohidratos: **57,7 g**

## INGREDIENTES

4 porciones

### Para el pato:

- 3** muslos de pato
- 2** zanahorias
- 1** cebolla
- 3** dientes de ajo

### Para la salsa:

- 500 g** de chouriço (chorizo)
- 50 ml** de vino de Oporto
- 150 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
- 4** bayas de pimienta de jamaica

### Para el arroz:

- 1** cebolla
- 250 g** de arroz de grano largo, sin cocer

### Para decorar:

- 10 g** de perejil
- 10 g** de cilantro

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

**3** muslos de pato - **2** zanahorias - **1** cebolla - **3** dientes de ajo

Lave y seque los muslos de pato. Separe por la articulación entre la parte superior y la inferior con un cuchillo afilado o unas tijeras para ave. Pele y lave las zanahorias y córtelas en rodajas de 1 cm. Pele la cebolla y córtela en dados grandes. Pique el ajo en trozos grandes.

### Pasos 2

**500 g** de chouriço (chorizo) - **50 ml** de vino de Oporto - **150 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **4** de pimienta de jamaica

Dore los muslos de pato lentamente en una cacerola para que la grasa de pato se filtre. Añada el chouriço entero y las verduras picadas. Incorpore el vino de Oporto, la Salsa de Soja Kikkoman y la pimienta de jamaica. Llene con agua hasta cubrir los muslos y el chouriço. Cueza a fuego lento, tapado, durante unos 45 minutos.

### Pasos 3

Retire los muslos de pato y el chouriço del líquido. Saque las zanahorias y pase el caldo por un colador a una jarra. Separe la carne de los huesos y resérvela. Corte el chouriço en rodajas de 1,5 cm de grosor aproximadamente.

### Pasos 4

**1** cebolla - **250 g** de arroz de grano largo, sin cocer  
Pele la cebolla y córtela en dados finos. Mezcle el arroz con la cebolla y póngalo en una olla. Añada

unos 450 ml de caldo de pato y llévelo a ebullición tapado. Continúe la cocción durante 10 minutos a fuego suave hasta que el arroz esté hecho.

#### **Pasos 5**

**10 g** de perejil - **10 g** de cilantro

Precaliente el horno a 160 °C de calor uniforme arriba y abajo. Mezcle el arroz con las zanahorias, el pato y el chouriço. Reserve un poco de chouriço para decorar. Extienda el arroz en una fuente de horno. Decore con chouriço. Hornee durante unos 15 minutos. Lave, seque y pique el perejil y el cilantro. Retire la fuente del horno al final del tiempo de cocción y decore con las hierbas aromáticas.