

Pato teriyaki

Tiempo total **30 Mins.** **30 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
976 kJ / 232 Kcal

Grasas: **9 g** Proteínas: **26 g**
Carbohidratos: **10 g**

INGREDIENTES

4 porciones

500 g	de magret de pato en tiras
5 cucharadas	Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki con ajos tostado
	Grasa para asar
200 ml	de zumo de naranja
20 g	de azúcar
20 g	de mostaza
20 g	de rábano
20 g	de zanahoria
20 g	de apio
20 g	de pepino

PREPARACIÓN

Pasos 1

Marinar el pato durante unos 20 minutos en la salsa Teriyaki ajo asado. Después, marcar a fuego fuerte por ambos lados en una sartén con grasa y, a continuación, dejar reposar unos 7 minutos en el horno a 180 grados para que acabe de cocinarse.

Pasos 2

Entre tanto, desglasar la sartén con zumo de naranja y la marinada del pato teriyaki. Añadir el azúcar y la mostaza, y dejar reducir.

Pasos 3

Limpiar las verduras, lavarlas y cortarlas en tiras muy finas.

Pasos 4

Colocar el pato teriyaki de forma decorativa en un plato, napar con la salsa de naranja y distribuir sobre él las tiras de verduras.