

# 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

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