

Burritos de pato pekinés

Los orígenes de los ['Burritos de Pato Pekinés'](#), se remontan a hace más de treinta años, cuando un amigo mío pidió pato pekinés en el famoso restaurante [Mr. Chow's](#) de **Beverly Hills** y lo llamó "**burrito de pato**". Los puristas pueden descartar esta versión del famoso plato, pero los no puristas probablemente volverán a por tercios.

Sustituí las tortitas chinas tradicionales por tortillas de harina (las más finas que pude encontrar) y, en lugar de componer una salsa, simplemente utilicé **salsa hoisin** comprada en la tienda. La combinación de salsa hoisin, las cebolletas y los pepinos, junto con las lonchas de magret de pato marinado envueltas en una tortilla de harina caliente, hace que se coma bastante bien.

Ingredientes para los 'Burritos de Pato Pekinés'

- 6 mitades de magret de pato
- 6 cucharadas (120 g) de miel
- 1/4 taza (60 ml) de vino blanco seco
- 2 cucharadas (28 ml) de salsa de soja
- 1/4 taza (25 g) de polvo de cinco especias chinas
- Sal y pimienta recién molida (preferiblemente blanca)
- 1 paquete de tortillas de harina, las más finas que encuentres
- 1 bote de salsa hoisin
- 1 manojo de cebolletas, cortadas en rodajas
- 1 pepino, pelado, sin semillas y cortado en rodajas

Elaboración de los 'Burritos de Pato Pekinés'



1.- Con un cuchillo afilado, haz una incisión en la piel de pato de unos 3 mm de profundidad siguiendo un patrón entrecruzado.

2.- Mezcla la miel, el vino, la salsa de soja, las cinco especias chinas, la sal y la pimienta en una bolsa de plástico con cierre de 3,8 L y masajea la bolsa hasta que se mezclen los ingredientes. Añadir las mitades de magret de pato a la bolsa de plástico y dejaa marinar en el frigorífico durante 2 horas, o durante toda la noche.

3.- Precalienta el horno de leña a unos 230°C

4.- Seca las pechugas de pato. Yo prefiero cocinarlas en una rejilla colocada en una sartén, con la piel hacia arriba. De este modo, no es necesario darles la vuelta. También se pueden cocinar en una sartén de hierro fundido, empezando con la piel hacia abajo durante 3 ó 4 minutos y luego dándoles la vuelta y cocinándolas durante otros 2 ó 3 minutos.

Las pechugas de pato son lo suficientemente pequeñas como para que resulte difícil utilizar un termómetro de lectura instantánea; lo mejor es aprender a leer su punto de cocción presionándolas con el dedo. Si están tan blandas como la mejilla, están poco hechas. Si se sienten más como la barbilla, están en su punto, y si se sienten como la frente, están bien hechas. Independientemente de cómo te gusten cocinadas, tápalas ligeramente con papel de aluminio durante unos 10 minutos antes de cortarlas.

Para servir

Corta las tortillas de harina por la mitad y caliéntalas brevemente directamente en el suelo del horno de leña. Para servir, pon una línea de salsa hoisin en cada tortilla, añade las lonchas de pato, cubre con unas tiras de cebolleta y pepino, y dobla la tortilla.