



ARROZ CON PATO ACEBICHADO NANKA

COMPONENTES:

Congelar a **-18°C**

- 250 gr. de Arroz Blanco Cocido
- 200 gr. de Base de Pato
- 150 gr. de Pierna de Pato
- 100 gr. de Salsa Acebichada

ADICIONALES EN CASA:

- Rodajas de Limón

UTENSILIOS NECESARIOS EN CASA:

- Olla(s)
- Tijeras para cortar las bolsas al vacío.
- Horno convencional
- Placas para hornear
- Cacerola o Sartén honda

RECOMENDACIONES IMPORTANTES:

1. Los productos **ABATIDOS** deben mantenerse en su empaque original y en la congeladora aprox a **-18°C**. La duración de este producto es de hasta 3 meses en su empaque original en congelación.
2. Para preservar la calidad de los insumos **ABATIDOS** se recomienda descongelarlos en sus empaques originales dentro de la refrigeradora.
3. Los productos refrigerados deben mantenerse en su empaque original y en refrigeración a **4°C** hasta el momento de su uso como se indica en la receta. La duración de este producto es de hasta 6 días en su empaque original y en refrigeración.
4. Después de abierto el producto conservar en refrigeración y consumir máximo en 3 días.

PREPARACIÓN:

- 01 Descongele la pieza de pato en su empaque original (por lo menos con 12 horas de anticipación dentro de la refrigeradora). Verifique que esté completamente descongelada y mantenga en su empaque hasta el momento de su uso.
- 02 El arroz blanco, la base de pato y la salsa acebichada permanecerán congeladas en su empaque original hasta el momento de su uso.
- 03 Pre caliente el horno a **190°C** por lo menos 20 minutos antes de colocar la pieza de pato.
- 04 Retire la pierna de pato descongelada de su empaque, y hornéela por 20 minutos.
- 05 Sumerja los productos congelados (cada uno en su empaque original) dentro de una o más ollas con agua hirviendo que los cubra durante 10 minutos.
- 06 En una cacerola agregue la base de pato y el arroz blanco (ambos calientes) y mézclelos en fuego medio hasta conseguir una textura homogénea.

EMPLATADO:

Sirva el arroz verde en el centro de un plato hondo. Coloque encima del arroz la pierna de pato bien caliente y finalice rociando la salsa acebichada alrededor.

¿QUE ES ABATIMIENTO?

Es un proceso al que se someten ciertos alimentos recién cocinados o frescos, en un equipo de alta tecnología, en la que su función principal es bajar la temperatura rápidamente y así mantener las propiedades en cuanto a frescor, sabor, textura y olor. Asimismo, evita la proliferación de bacterias y da una mayor vida útil al producto.