



### Origen:

Si hay un emblema culinario en Beijing es el pato laqueado, mundialmente famoso y conocido por los chinos como "el primer plato bajo el cielo". Originalmente llamado shaoyazi, comenzó siendo preparado únicamente para el disfrute del emperador de la dinastía Yuan.

### Ingredientes:

- \* 1 pato entero
- \* Especias al gusto: anís estrellado, canela, hinojo, pimienta, chile rojo en polvo, jengibre fresco, etc.
- \* 2 cucharadas de vino
- \* 2 cucharadas de salsa de soja / 2 cucharadas de salsa agri dulce



DESTINO: **CHINA**

Conoce el mundo a través de su comida con  
ctm en línea

## PATO LAQUEADO

Plato típico de China

### Preparación:

1. Escaldar el pato: limpiar muy bien, no vísceras, poner agua a hervir en una olla grande, añadir sal y cuando arranque la ebullición introducir el pato durante 2 minutos. Retirar.
2. Despegar la piel del pato de la carne: se cierran las aperturas con unos palillos y se sopla para que se separe sin perder la forma.
3. Preparar una mezcla con las especias, el vino, la piel y la salsa de soja, y pintar el pato hasta que tome color chocolate.
4. Cocinar en el horno durante unos 20 minutos a 220 °C y después bajar la temperatura a 180-150 °C durante 1 hora, o hasta que se vea crujiente.

Agradecimientos a la persona que sugiere el plato: **Sra. Emilia chang**