

## PATO PEKÍN



## Preparación

Cortar la piel del pato en tiras para que la salsa se impregne mejor y colocar en un recipiente. Macerar durante aprox 2 horas (o más) con la siguiente mezcla: 5 especias chinas, 2 cucharadas de miel, 2 cucharadas de salsa de soja, 2 cucharadas de salsa hoisin. Dar la vuelta de vez en cuando para que todo el magret quede bien impregnado. Encender el horno por arriba y abajo a 220° Colocar una bandeja con agua en la parte inferior del horno y el pato en una rejilla en la mitad del horno y hornear durante 20 minutos aprox, en los últimos 5 minutos hornear en la parte superior para que la piel quede crunchy. Retirar del horno y colocar en una tabla. Mientras, cortar la cebolla y el pepino sin las pepitas en juliana. Cocer al vapor durante 15 minutos las crêpes previamente descongeladas. Ya tenemos todo listo, cortar el pato en tiras, untar la salsa hoisin en el crêpe y poner el pato la cebolla y el pepino. A mi me gusta comer el Pato Pekín con la mano pero eso ya os lo dejo a vuestro gusto ;)

## INGREDIENTES

1 MAGRET DE PATO  
CRÊPES CHINAS  
SALSA HOISIN  
2 CUCHARADAS DE  
MIEL  
2 CUCHARAS DE SOJA  
2 CUCHARADITAS DE 5  
ESPECIAS CHINAS