

## PATO FRITO CON PIÑA

Ingredientes (para 6 comensales)

250 grs de pato deshuesado  
3 rodajas grandes de piña en conserva divididas en 6 partes cada una  
1/2 pimiento cortado en tajaditas  
1 cucharadita de sal molida  
3 cebollitas chinas en pedazos de 4 cms. usar solo las cabecitas  
1 1/2 cucharadita de chuño inglés diluido en agua  
1/2 cucharadita de sillao  
1 diente de ajo machacado  
1 1/2 cucharadita de chuño para revolver las tajaditas de pato  
aceite

Para la salsa en un tazón mezclar:

1/2 taza de jugo de piña  
2 cucharadas de azúcar  
4 cucharaditas de jugo de tomate (catchup)  
1/2 cucharadita de sazónador

### Preparación

El pato deshuesado cortarlo en tajaditas. Sazonarlas con sal, y rociar con el sillao; echarles 1 1/2 cucharadita de chuño inglés y mezclar con las tajaditas de pato.

En una olla con abundante aceite hirviendo echar las tajaditas de pato y freirlas ligeramente. Sacar. Nuevamente poner la olla al fuego con 2 cucharadas de aceite. Cuando esté caliente dorar los ajos, agregar el pimiento, la piña el contenido del tazón con jugo de piña. Cocinar unos 5 minutos, al término de los cuales se echan las tajaditas de pato. Dejar hervir unos segundos, aumentando el chuño disuelto en un poco de agua fría. Revolver y cuando espese

la salsa añadir las cebollitas chinas. Retirar del fuego y servir.