

PATO "A LA MANDARINA"  
Canard a la Mandarinine.

Ingredientes:

1 pato gordo y tierno.  
100 grms de tocino magro.  
2 hígados de pollo.  
1/2 pechuga de pollo.  
2 zanahorias.  
1 cebolla mediana.  
1/2 taza de vino blanco seco.  
1 copita de Cognac.  
1 limón.  
1 rama de apio.  
50 grms. de manteca vegetal.  
50 " de mantequilla.  
15 " de harina.  
1 hoja de laurel.  
Tomillo, sal y pimienta.  
9 mandarinas.  
1 pan de molde.

Preparación:

Se limpia el ave, se sazona y unta con mante-  
ca se coloca en un recipiente adecuado, aña-  
den las zanahorias picadas, la cebolla par-  
tida en 4, el apio, tocino picado y se lleva  
al horno fuerte para que dore.  
Una vez obtenido esto, se agregan los híg-  
ados de pollo y el trozo de pechuga, el híg-  
ado de pato, el pescuezo y la molleja y se ro-  
cea con harina. Se echa el Cognac y flambea  
se agrega el vino y 1/2 tz. de agua, el lau-  
rel, 1 cucharadita de tomillo y 2 pedazos de  
cáscara de mandarina del tamaño de 1 sól.  
Se tapa la olla y se cuece a fuego lento  
hasta que el ave esté tierna.  
Entonces se retirarán los hígados de pollo

y la pechuga y se pasan por la licuadora  
junto con la mantequilla, de modo de obte-  
ner un rico paté.

El pan se corta en triángulos, se tuestan,  
y una vez fríos se cubren con una capa de  
paté.

El ave puede presentarse, entera ó en tro-  
zos, arregladas en forma adecuada. (los des-  
pojos de la ave no se utilizan); el jugo se  
pasa por la licuadora (debe quedar algo es-  
peso), se añade el jugo de 6 mandarinas, una  
gotas de limón y se termina, echando fuera  
del fuego, un trozo de mantequilla.

Alrededor de la fuente se acomodan los cos-  
trones con el paté y los extremos de la fu-  
ente se decoran con las mandarinas que se  
apartaron.