

ARROZ 'PILAF DE CANARD'

Ingredientes

1 pato gordo y tierno
1 kl de arroz
1 taza de aceite
300 grs de queso parmesano rallado
1 lata de Petit Pois
1/2 paquete de mantequilla
200 grs de manteca
1 kilo de cebollas
1 lata de champignons
1 zanahoria
1 rama de apio
1 tomate
1 poro
harina
orégano
sal, pimienta
azúcar

Preparación

Se limpia el ave, se separa el hígado y la molleja. En una olla grande se pone un poco de mantequilla y aceite y se hace dorar la zanahoria cortada, el apio, el tomate y el poro. Cuando esté bien dorado, se vierte 2 litros de agua, se pone el pato y sus menudencias y se deja hervir hasta que se reduzca a la mitad. Cuando el ave esté tierna, se retira y se corta en tiritas con una tijera.

Las cebollas se cortan fino y se hacen dorar en manteca con un poco de aceite, cuidando de no quemarlas. Luego se introducen en el caldo, se agrega una pizca de orégano y se hace hervir hasta que estén bien cocidas; enseguida se cuele el líquido y se divide en dos partes: una servirá para el arroz y la otra para la salsa.

Salsa

Se calienta 2 cucharadas de mantequilla, se agrega 2 ó 3 cucharadas de harina y se dora. Enseguida se

incorpora la mitad del caldo que se separó y se deja espesar moviendo para que no se formen frumos. Entonces se agrega los petit pois, los champignons cortados, un poco de caramelo oscuro, que se habrá previamente preparado con el azúcar, un poco de parmesano, el agua de los champignons, un poco más de mantequilla y finalmente el ave.

El Arroz

Se hace hervir la segunda mitad del caldo y se echa el arroz de modo que quede cubierto. Se agrega un poco de caramelo, para darle color y se deja cocer, poniendo al final un pedazo de mantequilla. Con este arroz se llena un molde grande de rosea, enmantequillado y se presiona bien. Se voltea en una fuente, se rocía de parmesano y se rellena la cavidad con la preparación del ave. Se sirve caliente.