

## PATO FRIO A LA AMERICANA

### Ingredientes

1 pato tierno  
sal y pimienta  
1 copa de Cognac  
50 grs de mantequilla

### Preparación

Limpia el pato, secarlo bien, condimentarlo con sal, pimienta y cognac, atarlo para conservar su forma, colocar en una asadera con un poco de caldo rociar con aceite y zumo de limón, cocinar en horno caliente primero y regular ó 350 después; hasta que esté tierno. Cuando esté en punto sacarlo y con una tijera o cuchillo filudo quitarle toda la pechuga y también el hueso, cubriendo la cavidad que ha quedado con la preparación del relleno dándole su forma primitiva y decorarlo.

### Relleno

La pechuga cortada en dados, 1 lata de petit pois muy finos, 1 zanahoria, la papa ya sancochadas y cortadas, 1/2 taza de apio picado, 3 rodajas de piña, 1 manzana - 1 porción de mayonesa, bien condimentada, perejil muy fino, aji-no-moto.

### Gelatina de Naranja

El jugo de 3 naranjas, azúcar 80 grs, agua 1/2 taza, 10 grs de colapez ó 1 sobre de gelatina. Cortar la naranja por mitad e lo largo extraer la pulpa y hacer el jugo reservando la cáscara sin romperla, colar el jugo agregarle el agua y el azúcar, dejar dar un hervor agregarle la gelatina y llenar las cáscaras y dejar cuajar, luego cortarlas.

### Presentación

Colocar el patito en una fuente sobre socalo, pasarle varias veces con un poco de gelatina para que tenga

brillo y ponerle la guarnición de las naranjas cortaditas, y perejil fresco.