

Quesadilla asiática de pato com fruta

Tempo total **25 Mins.**

INGREDIENTES

10 Porções

700 g	de tortilhas de trigo
Filling:	
500 ml	<u>Kikkoman Molho Teriyaki</u>
2 kg	de peito de pato
500 g	de manga, cortada aos cubos
500 g	de ananás, cortado aos cubos
3 colheres de chá	de 5 especiarias chinesas em pó
100 ml	de vinho Shaoxing
400 g	de chalotas
4 colheres de sopa	de coentros picados
100 ml	de óleo para cozinhar

PREPARAÇÃO

Passo 1

Recheio: Retire a pele dos peitos de pato e pique a carne num triturador ou num processador de alimentos. Pique as chalotas e frite-as em óleo de cozinha até ficarem translúcidas, adicione a carne picada de pato e cozinhe durante 5 minutos. Adicione a manga e o ananás e deglaceie com vinho Shaoxing. Adicione o molho teriyaki Kikkoman e o pó de cinco especiarias à frigideira e reduza, depois envolva os coentros.

Para servir: Coloque as tortilhas na frigideira e deite um pouco do recheio numa metade. Feche em forma de meia-lua e toste até ficarem douradas de ambos os lados. Corte ao meio antes de servir.