KIKKOMAN

Arroz de Pato

Tempo total **90 Mins.** **30 Mins.** Tempo de preparação **60 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
5.554 kJ / 1.332,1 kcal

Gorduras totais: **82,9 g** Proteína: **82,3 g**
Hidratos de carbono: **57,7 g**

INGREDIENTES

4 Porções

Para o pato:

3	pernas de pato
2	cenouras
1	cebola
3	dentes de alho

Para o molho:

500 g	de chouriço
50 ml	de vinho do porto
150 ml	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
4	bagas de pimenta-da-jamaica

Para o arroz:

1	Cebola
250 g	de arroz agulha, cru

Servir:

10 g	de salsa
10 g	de coentros

PREPARAÇÃO

Passo 1

3 pernas de pato - **2** cenouras - **1** cebola - **3** dentes de alho
Lave e seque as pernas de pato. Separe a articulação entre a parte superior e inferior da perna com uma faca afiada ou uma tesoura de aves. Lave e descasque as cenouras e corte-as em rodelas de 1 cm. Descasque e corte a cebola em cubos grandes. Pique o alho em bocados grandes.

Passo 2

500 g de chouriço - **50 ml** de vinho do porto - **150 ml** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **4** bagas de pimenta-da-jamaica
Aloure as coxas de pato lentamente num tacho para que a gordura do pato saia. Adicione o chouriço inteiro e os legumes picados. Adicione o vinho do Porto, o molho de soja Kikkoman e a pimenta-da-jamaica. Encha com água até cobrir as pernas e o chouriço. Cozinhe em lume brando, tapado, durante cerca de 45 minutos.

Passo 3

Retire as coxas de pato e o chouriço do líquido. Retire as cenouras e passe o caldo por um coador para um jarro. Retire a carne dos ossos e reserve. Corte o chouriço em fatias com cerca de 1,5 cm de espessura.

Passo 4

1 Cebola - **250 g** de arroz agulha, cru
Descasque e pique a cebola em cubos pequenos. Misture o arroz com a cebola e coloque-o num tacho. Adicione cerca de 450 ml do caldo do pato e

deixe ferver, tapado. Continue a cozinhar durante 10 minutos em lume brando até o arroz estar pronto.

Passo 5

10 g de salsa - **10 g** de coentros
Pré-aqueça o forno a 160 °C. Misture o arroz com as cenouras, o pato e o chouriço. Reserve um pouco de chouriço para a decoração. Espalhe o arroz num tabuleiro de ir ao forno. Decore com chouriço. Leve ao forno durante cerca de 15 minutos. Lave, seque e pique grosseiramente a salsa e os coentros. Retire o prato do forno no final do tempo de confeção e decore com as ervas aromáticas.