

Croquetes de pato com molho hoisin de ameixa

Tempo total **260 Mins.** 20 Mins. Tempo de preparação **180 Mins.** Tempo de confeção **60 Mins.** Tempo de fermentação

Informação nutricional (por porção)
2.135 kJ / 510 kcal

Gorduras totais: **31 g** Proteína: **20 g**
Hidratos de carbono: **36 g**

INGREDIENTES

2 Porções

1	coxa de pato
100 ml	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
6	dentes de alho
500 ml	de gordura de pato
50 g	de chalota
20 g	de manteiga
120 g	de farinha de trigo
100 ml	de leite quente
30 g	de Parmigiano Reggiano
40 ml	<u>Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi</u>
100 g	<u>Kikkoman Panko - pão ralado crocante estilo Japonês</u>
3	ovos
600 ml	de óleo alimentar neutro, para fritar
100 g	de doce de ameixa
25 ml	<u>Kikkoman Tempero para Arroz de Sushi (125ml)</u>
15 g	de gengibre
10 ml	<u>Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado</u>
0,5	anis-estrelado

PREPARAÇÃO

Passo 1

1 coxa de pato - **60 ml** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **6** dentes de alho - **500 ml** de gordura de pato
Barre a coxa de pato com o Molho de Soja Kikkoman, rale o alho por cima e trabalhe-o bem na carne. Coloque a coxa numa panela e cubra com a gordura de pato.

Passo 2

Coloque a coxa de pato do Passo 1 num forno pré-aquecido a 130 °C e asse durante 3 horas. Depois de cozinhar, deixe a coxa arrefecer 20–30 min e desfie a carne, retirando-a do osso.

Passo 3

50 g de chalota - **20 g** de manteiga - **80 g** de farinha de trigo - **100 ml** de leite quente
Pique bem a chalota e refogue-a na manteiga até ficar translúcida. Junte a farinha e deixe cozinhar cerca de 1 min. Adicione o leite quente aos poucos, batendo vigorosamente sem parar. Deixe cozinhar cerca de 4 min. O molho deve ficar bem espesso.

Passo 4

15 g de Parmigiano Reggiano - **40 ml** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente **40 ml** Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi
Junte o queijo parmesão, o Molho de Soja Kikkoman e o Molho Kikkoman Chili para Kimchi ao preparado do Passo 3. Envolve o pato desfiado do Passo 2. Não misture demasiado tempo, para a carne manter as fibras bem definidas.

Passo 5

100 g Kikkoman Panko - pão ralado crocante estilo Japonês - **40 g** de farinha de trigo - **3** ovos - **600 ml** de óleo alimentar neutro, para fritar
Passe o preparado do Passo 4 para um recipiente. Cubra com película aderente e leve ao frigorífico 20–30 min. Depois de frio, molde o preparado em bolas de 40 g. Passe as bolas por farinha, mergulhe em ovo batido, envolva no Panko Kikkoman e frite até ficarem douradas e estaladiças.

Passo 6

100 g de doce de ameixa - **25 ml** Kikkoman Tempero para Arroz de Sushi (125ml) - **15 g** de gengibre - **10 ml** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado - **0,5** anis-estrelado - **15 g** de Parmigiano Reggiano
Coloque todos os ingredientes numa panela (exceto o queijo). Cozinhe cerca de 10 min em lume muito brando. Retire o anis-estrelado e passe o molho por um passador fino. Se necessário, reduza o molho até obter uma consistência espessa.

Para servir, faça pontos de molho de ameixa no fundo do prato e disponha os croquetes por cima. Termine ralando finamente o Parmigiano Reggiano sobre os croquetes.