

Pato brilhante com berinjela frita

INGREDIENTES

4 Porções

150 g	de peito de pato
0,5	de berinjela
6	hastes de cebolinho
1 pitada	de pimenta
60 ml	Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel
1 colher de sopa	de óleo
1 colher de chá	de geleia de laranja

PREPARAÇÃO

Passo 1

Corte e limpe a carne do pato fazendo pequenos cortes na pele. Pré-aqueça o óleo e frite o peito de pato em ambos os lados. Vire novamente e frite até estar rosado. Retire da frigideira, embrulhe em papel de alumínio e deixe descansar.

Passo 2

Retire o restante do óleo da frigideira e adicione 2 colheres de sopa de água. Fatie a berinjela em anéis de 1cm. Corte novamente em metades ou quartos, se as fatias forem grandes. Pré-aqueça o óleo numa segunda frigideira e frite os pedaços de berinjela dos dois lados.

Passo 3

Despeje um pouco de Kikkoman Teriyaki Barbeque com Mel na outra frigideira. Disponha o peito de pato em fatias e frite por momentos no Molho Teriyaki Barbeque com Mel quente até que o molho fique uniforme em todos os lados do pato. Coloque pedaços de berinjela num prato e as fatias de pato em cima de cada pedaço. Enfeite por cima do pato com geleia de laranja. Polvilhe com cebolinho e pimenta.