



UNISELF

Arroz de Pato

Prato Principal para 4 Pessoas



Ingredientes

- 1,5 kg de pato
- 350 g de arroz
- 100 g de cebola picada
- 150 g de bacon
- 150 g de chouriço
- 4 dentes de alho
- 70 g de manteiga
- 40 g de azeite
- 30 g de mel
- raspa de laranja q.b.
- raspa de limão q.b.
- 3 bagas de zimbros
- 1 raminho de estragão
- pimenta fresca q.b.
- sal q.b.

Modo de Preparação

Corte o pato em 4 e tempere com o sal e a pimenta. Num tacho refogue o alho, a cebola e deixe corar muito bem o pato. Junte o mel e deixe caramelizar. Polvilhe com a raspa de limão e da laranja, adicionando de seguida a água, o sal, a pimenta, o estragão e as bagas de zimbros. Deixe o pato cozinhar.

Quando o pato estiver cozido, retire do tacho e desfie, retirando peles e ossos. Acrescente a água que resta para 1/2 litro.

Numa tábua, corte metade do bacon e do chouriço em pequenos cubos e frite na manteiga, junte o arroz, deixando-o fritar também um pouco. Adicione a água de cozedura do pato e deixe cozer em lume brando durante 7 a 8 minutos. A meio da cozedura, retifique os temperos.

Quando o arroz estiver cozido, disponha-o num tabuleiro em camadas alternadas com o pato já desfiado. Decore com o restante chouriço e bacon.

Leve ao forno a corar a 180°C durante 5 a 10 minutos

Receita do Chef Paulo Matias



UNISELF - Sociedade de Restaurantes Públicos e Privados, S.A.

Rua Cidade de Lisboa, N 8 - Edifício Uniself - Parque Industrial do Arneiro - 2660-456 S. Julião do Tojal

T. 219 739 300 | www.uniself.pt | geral@uniself.pt