

Arroz de Pato

Toplam 120 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 95 dk

6 kişilik

Zor

~610 kcal

Açılış 18/10

Arroz de pato, haşlanmış ördek etini carolino pirinci, chouriço, havuç ve ördek suyuyla fırında kızartan Portekiz pilavıdır.

Malzemeler

- 1.5 kg Ördek
- 2 su bardağı Carolino pirinci
- 150 gr Chouriço
- 1 adet Kuru soğan
- 1 adet Havuç
- 3 diş Sarımsak
- 2 adet Defne yaprağı
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 7 su bardağı Su

Yapılış

- Ördeği su, havuç, defne yaprağı tuzun yarısını ve karabiberle 65 dakika haşlayın.
- Ördek etini didikleyin, haşlama suyunu süzün.
- Chouriço dilimlerinin yarısını zeytinyağında 3 dakika kızartın.
- Aynı tencerede kuru soğan ve sarımsak 5 dakika kavurun.
- Carolino pirinci ve didiklenmiş ördeği ekleyip 2 dakika çevirin.
- Süzülmüş ördek suyundan 4 su bardağı ekleyip pirinci 12 dakika pişirin.
- Pilav fırına alınıp üstüne kalan chouriço dilimlerini dizin.
- Arroz de patoyu 200°C fırında 15 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Pirinci ördek suyuyla yapıştırmak için tane tane kalmasını sağlayın.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne chouriço dilimleri koyup yeşil salatayla servis edin.

