

Pan bao con pato pad thai con hoja de shiso y ali-oli de tamarindo

Ingredientes

Para una persona:

- 2 unidades de pan Bao
- 1 hoja de shiso
- 4 rodajas de pepino asado
- 150 grs. de pato asado desmigado
- 1 cucharada sopera de salsa de pato
- 1 cucharada de caldo de carne (para la jugosidad del pato)
- 1 chorro para adornar de la salsa hecha con mayonesa, menta y hoisin (salsa china)

Preparación

Preparación

- Se introduce el pan Bao en una cacerola al vapor a fuego fuerte durante unos 5 minutos.



- Mientras tanto, se echa el caldo de carne en una sartén para calentarlo.



- A continuación, se le da una vuelta al pato desmigado y se mezcla todo bien con la salsa hasta que esté bien caliente manteniendo la jugosidad de la carne.



Emplatado:

- Se coloca el pan caliente en un plato y se abre sin romper del todo. Encima se colocan dos medallones de pepino en cada porción y sobre estos, el pato desmigado con su salsa, poniéndole un chorro de salsa a base de mayonesa, menta y salsa hoisin. La hoja de shiso se corta por la mitad y se reparte para cada porción cerrando después el pan.



Adorno:

- Para adornar se pone por encima unos granos de sésamo negro y sésamo blanco.



¡Buen provecho!