



Arroz de Pato



Funded by European Union
Financiado pela União Europeia



RECEITA DE ARROZ DE PATO À ANTIGA

Ingredientes:

0,5 pato cortado em pedaços
2 cebolas grandes
1 folha de louro
2 dentes de alho
1 cenoura
1 chouriço de carne
200 gr de presunto
0,5 cálice de vinho do Porto
Pimenta
2 chávenas de arroz
4 chávenas de caldo da cozedura do pato
Gordura do pato
Sal

Numa panela, coloque meio pato em pedaços e acrescente chouriço e presunto. Junte também cenoura, uma cebola, alho e louro, e por fim meio cálice de Vinho do Porto. Regue com água, tempere com pimenta e leve ao lume durante 45 minutos.

Quando estiver bem cozinhado, retire o pato do lume e desfie. Reserve também o chouriço, o presunto, parte do caldo e a gordura que sobrou da cozedura.

Para o arroz, comece por picar uma cebola, e leve a refogar na gordura do pato.

Entretanto, lave arroz em água fria e junte ao tacho para que frite ligeiramente.

Regue com o caldo da cozedura do pato, tempere com sal, e deixe cozinhar durante 10 minutos.

Enquanto isso, corte o chouriço em rodela e o presunto em pequenos pedaços.

Por fim, disponha tudo numa assadeira. Faça uma cama de arroz, coloque por cima o pato e o presunto, volte a tapar com arroz e termine com o chouriço, antes mesmo de levar ao forno durante 10 minutos.

DUCK RICE (THE ANCIENT WAY)

Ingredients:

Half a duck, chopped in pieces

2 big onions

1 bay leaf

2 garlic gloves

1 carrot

1 “chouriço”

200 gr of ham

0,5 chalice of Port wine

Pepper

2 cups of rice

4 cups of duck broth

Duck fat

Salt

In a pan, put half a duck (chopped into pices) and add “chouriço”, ham, a carrot, an onion, garlic, a bay leaf and half a chalice of Port. Add water, season with pepper and take it cook for about 45 minutes.

Once it’s cooked, take the duck out of the pan and shred it. Keep the “chouriço”, the ham, part of the broth and some duck fat.

To make the rice, start by chopping an onion and take to fry in the duck’s fat. Wash the rice in cold water and put it in the pan; let it fry lightly. Then, add the broth, season with some salt and let it cook for about 10 minutes.

In the meanwhile, cut the “chouriço” into slices and the ham in little pieces.

Take an oven dish and put a layer of rice in the bottom; on top of the rice, put the duck and the ham; again, another layer of rice and finish with the “chouriço”.

Take it to the oven for 10 minutes.

