

Brochetas de pato con sésamo

por Francisco



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Aves y caza

País: España

Ingredientes

2 filetes de pato
1 cs de granos de sésamo
4 cs de salsa de soja
2 cs de azúcar semirrefinada
1 cs de aceite
2 cc de jengibre fresco
pimienta

Preparación

Retirar la capa de grasa de los filetes y trocearlos en dados de 2 cm.
Mezclar en un recipiente la salsa de soja, el azúcar, el aceite, la pimienta y el jengibre.
Añadir los filetes de pato a la mezcla y dejar marinar 15 minutos a temperatura ambiente.
Picar los ingredientes en los palillos de brocheta.
Asar en la barbacoa durante 5 minutos dándoles la vuelta. Espolvorear los granos de sésamo.

Consejos :
Acompañar con arroz.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259584/brochetas-de-pato-con-sesamo/>