

---

## PATO DE ESCABECHE COM PURÉ DE MAÇÃ E BATATA PALHA

---

### INGREDIENTES (4 PESSOAS)

#### Pato:

1 pato  
75 g de açúcar  
100 ml de vinho branco + vinho branco q.b. para o fundo do tabuleiro  
Água q.b.  
2 laranjas  
1 limão  
1 cebola  
½ cabeça de alho esmagada  
4 raminhos de tomilho  
2 folhas de louro  
7 grãos de pimenta  
Sal q.b.

#### Escabeche de legumes:

400 g de cebola cortada em juliana

150 g de cenoura cortada em juliana  
2 dentes de alho laminados  
4 cravinhos  
1 folha de louro  
Grãos de pimenta preta q.b.  
Tomilho q.b. (opcional)  
30 ml de vinagre de vinho branco  
30 ml de vinagre de vinho tinto  
Água q.b.  
Sal q.b.  
Azeite q.b.

#### Puré de maçã:

5 maçãs reineta  
50 g de manteiga  
25 g de açúcar mascavado  
5 paus de canela  
Batata palha q.b.

### PREPARAÇÃO

Comece por limpar bem o pato. Retire os miúdos, os pulmões, o rabo e separe o pescoço.

Coloque o pato num tabuleiro e esfregue-o bem (por fora e por dentro) com limão, laranja, alho, cebola, louro, tomilho, sal e vinho branco. Depois de esfregar o pato, coloque parte dos temperos dentro do pato para aromatizar. Tape com película aderente e deixe marinar, no frigorífico, durante 6 horas. Retire o pato da marinada. Coloque uma das grelhas do forno por cima do tabuleiro do forno. No fundo do tabuleiro acrescente um pouco de vinho branco, um pouco de água e o pescoço do pato. Coloque o pato (com os aromáticos ainda dentro do pato) sobre a grelha e leve a grelha e o tabuleiro ao forno, aquecido a 150 ° C, durante 2 horas, aproximadamente (o tempo varia consoante o forno). O pato deverá ficar assado, mas tenro, sem ficar seco. Retire o pato do forno, deixe arrefecer um pouco, separe a carne e desfie grosseiramente. Reserve.

Num tacho, aqueça um fio generoso de azeite e junte o alho laminado, a cenoura, a cebola, a cenoura, uma folha de louro, cravinho, uns grãos de pimenta, um raminho de tomilho e, se necessário, um pouco mais de azeite. Envolve bem, tempere com um pouco de sal e deixe refogar um pouco. Quando a cebola começar a ficar translúcida, acrescente os vinagres e, se gostar do escabeche com um sabor mais suave, junte também um pouco de água (atenção, não junte demasiada água, é só um pouco). Deixe cozinhar lentamente até os legumes ficarem tenros. Corrija os temperos com sal. Envolve bem o pato desfiado no escabeche ainda quente, se necessário corrija os temperos com sal e pimenta e reserve.

Para preparar o puré de maçã, retire o caroço às maçãs reinetas, mas mantenha-as inteiras e com pele. Passe as maçãs para um tabuleiro de forno e, no centro de cada maçã, coloque um pau de canela, 10 g de manteiga e 5 g de açúcar. Leve a assar ao forno aquecido a 140 ° C até as maçãs estarem bem tenras (o tempo vai variar consoante estejam mais verdes ou mais maduras). Pele as maçãs, triture até obter um puré cremoso e, se preferir, passe o puré por um passador de rede para obter um creme liso.

Sirva o pato de escabeche com o puré de maçã e batata palha.

(Se guardar o pato desfiado com o escabeche no frigorífico, de um dia para o outro, ganhará ainda mais sabor.)