

Wykwintny kociołek z kaczką i ryżem z chouriço

Czas ogółem **90 min** 30 min Czas przygotowania **60 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
5554 kJ / 1332.1 kcal

Tłuszcz: **82,9 g** Białko: **82,3 g**
Węglowodany: **57,7 g**

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

Na kaczkę:

3 kacze udka
2 marchewki
1 cebula
3 ząbki czosnku

Na sos:

500 g chouriço (chorizo)
50 ml wina porto
150 ml Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
4 jagody ziela angielskiego

Na ryż:

1 cebula
250 g ryżu długoziarnistego, nieugotowanego

Do serwowania:

10 g pietruszki
10 g kolendry

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

3 kacze udka - **2** marchewki - **1** cebula - **3** ząbki czosnku

Umyj i osusz kacze udka. Oстрыm nożem lub nożycami do drobiu rozdziel udko w stawie (w miejscu połączenia górnej i dolnej części nogi). Marchewkę umyj, obierz i pokrój w 1 cm plasterki. Cebulę obierz i pokrój w grubą kostkę. Grubo posiekaj czosnek.

Krok 2

500 g chouriço - **50 ml** wina porto - **150 ml** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **4** jagody ziela angielskiego
Powoli zrumieniaj udka w rondlu, aż z mięsa wytopi się tłuszcz. Dodaj całe chouriço i pokrojone warzywa. Dodaj wino porto, sos sojowy Kikkoman i ziele angielskie. Wlewaj wodę, aż przykryje udka i chouriço. Duś pod przykryciem około 45 minut.

Krok 3

Wyjmij udka i chouriço z rondla. Wyjmij marchewki. Bulion przelej przez sito do dzbanka. Oddziel mięso od kości i odłóż na bok. Chouriço pokrój w plastry o grubości około 1,5 cm.

Krok 4

1 cebula - **250 g** ryżu długoziarnistego,

nieugotowanego

Cebulę obierz i drobno posiekaj. Wymieszaj ryż z cebulą i wrzuć do garnka. Dolej ok. 450 ml bulionu z kaczki. Zagotuj pod przykryciem. Gotuj dalej na małym ogniu przez 10 minut, aż ryż będzie gotowy.

Krok 5

10 g pietruszki - **10 g** kolendry

Rozgrzej piekarnik góra-dół do 160°C. Wymieszaj ryż z marchewką, kaczką i chouriço. Odłóż trochę chouriço do dekoracji. Rozłóż ryż w naczyniu do pieczenia. Udekoruj chouriço. Wstaw do piekarnika na około 15 minut. Umyj, osusz i grubo posiekaj pietruszkę i kolendrę. Po upływie czasu pieczenia wyjmij naczynie z piekarnika. Udekoruj danie ziołami.