

# Falso canelón de pato a las 5 especias con salsa de ciruelas

Publicada por:

[imprimir](#)



- 30 '
- 10 '
- 4

## Modo express

1. Pique la cebolleta muy fina.

2. Extraiga la carne de los muslos de pato y deseche los huesos. Pique la carne con el cuchillo.
3. Para hacer la salsa, introduzca las ciruelas y el agua en un vaso de triturar y haga una pasta con la batidora, si está muy espesa, añada un poco más de agua. Sazone al gusto con el zumo de lima y la sal. Reserve.
4. Deposite la cebolleta y el pato picado en un recipiente, añada las especias y mezcle todo muy bien. Pruebe y añada más especias si lo considera necesario. Deje reposando unas horas en la nevera.
5. Disponga las tortillas sobre una superficie plana y reparta la mezcla de pato especiado sobre ellas. Distribuya un poco de salsa de ciruelas sobre el pato. Cierre la tortilla formando el canelón o un paquete cerrado (puede pinchar con un palillo el canelón para que no se desmonte).
6. Pinte el fondo de la cubeta con el aceite y disponga 4 rollos sobre el fondo y otros 4 encima en posición cruzada. Cierre la tapa y programe el menú Verduras. Cuando el programa finalice, retire los rollos y vuelva a colocarlos de manera que los que estaban debajo queden arriba y viceversa. Cierre la tapa y vuelva a programar el menú Verduras.

EL TOQUE FINAL Introduzca la salsa en una manga pastelera para decorar el plato a su gusto. a las 5 especias con salsa de ciruelas