



### **bebek betutu, pato a la balinesa**

Bali (Indonesia) posee una tradición culinaria muy variada pero desconocida. Algunos platillos son elaborados con pato, ya que los Balineses lo admiran de manera especial al igual que la tortuga, pues estos animales son de los pocos que pueden vivir en el agua y la tierra.



Aunque preparar el Bebek Betutu sea algo laborioso, al saborearlo uno se imagina en medio de los arrozales color esmeralda, al pie de indolentes cocoteros y al son de los grillos de Bali.

### **ingredientes para 6 a 8 personas**

- 1 pato entero de aproximadamente 2 kilos
- 18 chalots finamente picados
- 6 clavos de olor molidos
- 3 ramas de té limón fresco finamente picadas
- 12 nueces de macadamia en trozos
- 8 centímetros de jengibre fresco, pelado y rallado
- 8 centímetros de cúrcuma fresca, pelada y rallada\*
- 1 cuchara cafetera de pimienta negra molida
- 3 cucharas cafeteras de chile piquín
- 1 cuchara cafetera de cilantro molido
- 2 cucharas cafeteras de polvo de camarón
- 2 cucharas cafeteras de sal
- 4 cucharas soperas de aceite vegetal
- Hoja de plátano o en su defecto hoja de aluminio para envolver el pato

### **preparación**

1. Mezclar todas las especias en un recipiente.
2. Untar el pato con la mezcla y rellenarlo con lo que quede. Envolverlo con la hoja de plátano o con el papel aluminio.
3. Hornear en horno caliente durante 1h 30, o al vapor durante 50 minutos y luego hornear por 30 minutos.



*sabores y aromas de Jardín Secret®*

4. Servir de preferencia con arroz basmati.

\*Cuidado: la cúrcuma es un potente colorante y mancha telas, madera y plástico.

A esta receta se le pueden añadir las especias de Jardín Secret:  
**bali** porque encierra armoniosamente todos los sabores de la isla

