



# Πάπια Πεκίνου

1 1/2 ώρα

Χρόνος  
Εκτέλεσης

3

Μερίδες



## Συστατικά

- 1 πάπια κατεψυγμένη 1,5kg - 2kg.
- 1,5 lt νερό
- Σισαμέλαιο
- Σόγια σως
- Hoisin σως
- Μέλι
- Ξύδι μπαλσάμικο
- Αλάτι ροζ
- 1 ματσάκι κρεμμυδάκια φρέσκα
- 3 Αγγουράκια
- Τορτίγιες ή πιτάκια ρυζιού

## Μέθοδος Εκτέλεσης

### Προετοιμασία

- Ξεπαγώνουμε καλά την πάπια. Σε μια κατσαρόλα βράζουμε 1,5 lt νερό και ένα κρεμμυδάκι φρέσκο κομμένο στη μεση.
- Σε ένα μπωλ αναμειγνύουμε 3 κουτ. της σούπας σόγια σως, 3 κουτ. της σούπας ξύδι μπαλσάμικο, μια κουτ. της σούπας μέλι, 1 κουτ. της σούπας corn flour και το ρίχνουμε στο νερό που βράζει.
- Ανακατεύουμε και μετά από 5' αποσύρουμε από τη φωτιά.
- Βουτάμε την πάπια στο ζωμό και με μια κουτάλα περιχύνουμε το ζωμό για να πάει παντού. Αφήνουμε την πάπια στο ζωμό για 10' και στη συνέχεια τη σουρώνουμε καλά και τη βάζουμε σε ένα ταψάκι ξεσκεπάστη στο ψυγείο για 12 -24 ώρες.

### Ψήσιμο

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 250 βαθμούς.
- Βάζουμε την πάπια σε ταψί πάνω σε σχάρα με την κοιλιά προς τα πάνω και την αλατίζουμε.
- Σε ένα μπωλάκι ανακατεύουμε λίγο σισαμέλαιο και σως μπαλσάμικο και με ένα πινελάκι αλείφουμε την πάπια και τη βάζουμε στο φούρνο.
- Την αφήνουμε στην υψηλή θερμοκρασία για 10' και στη συνέχεια χαμηλώνουμε στους 190. Το ψήσιμο διαρκεί περίπου 1h 15' και εμείς ανά 30' γυρίζουμε την πάπια.
- Αφού τη βγάλουμε από το φούρνο, την αφήνουμε να κρυώσει, την ξεκοκαλίζουμε... (Υπομονή!!!) και την κόβουμε σε μικρά κομματάκια.
- Μέχρι να ψηθεί η πάπια, κόβουμε 3 αγγουράκια και 5-6 κρεμμυδάκια φρέσκα σε sticks.
- Αν δεν χρησιμοποιήσετε πιτάκια ρυζιού αλλά τορτίγιες όπως εγώ, βάλτε 6 πίτες στον ατμομάγειρα για 10' να μαλακώσουν αρκετά και σερβίρετε αμέσως.

### Για τη σως

- Σε ένα μπωλ ανακατέψτε (με το μάτι) 1 μέρος μέλι, 2 μέρη σόγια σως και 3 μέρη hoisin σως. Ιδανικά σερβίρετε σε ξύλινο περιστρεφόμενο δίσκο για εφέ!!! Τύφλα να' χουν τα κινέζικα!!! Καλή Επιτυχία!!!