

Será por recetas



Magret de pato con salsa de frambuesa

Carnes, Caza, Recetas de pato

2 Personas

40 Minutos

Dificil

Enviada el 05/11/2012

Ingredientes

- 1 Magret de Pato
- 1 Vaso de vino blanco Moscatel
- 1 Cucharada de mermelada de frambuesa
- 50 gr. Compota de manzana
- Sal

Elaboración

En un cazo poner a hervir el vino moscatel con la mermelada de frambuesa removiendo suavemente hasta que quede del todo uniforme. Reservar.

Secar con un paño el magret y hacer unos cortes en forma de rombos sobre la piel sin llegar a dañar la carne.

En una sartén antiadherente previamente calentada a fuego fuerte y sin aceite, poner a dorar el magret entero por la parte de la piel durante 3 - 4 minutos y hasta que la piel esté crujiente sin que llegue a quemarse. Pasado ese tiempo, darle la vuelta y cocinarlo 2 minutos más a temperatura media.

Retirar de la sartén la grasa y los jugos que ha soltado el magret y verter la salsa que hemos obtenido anteriormente. Cocinar a fuego moderado por los dos lados durante 5 minutos más y retirar.

Cortar el magret en medallones de 1,5 centímetros, justo antes de servir para que se mantenga jugoso, colocarlos en forma decorativa en una fuente y rociarlos por encima con un poco de la salsa caliente guardando el resto en una salsera.

Acompañar el plato con una compota de manzana hecha hirviendo 2 manzanas reineta sin piel y sin pepitas con 2 vasos de agua, 1 cucharada de matequilla y 2 cucharadas de azúcar, triturándolas un poco cuando estén cocidas.



Autor receta de Magret de pato con salsa de frambuesa

JVL .

Valoración 4/5

245 Recetas publicadas

Miembro desde 10/01/2012