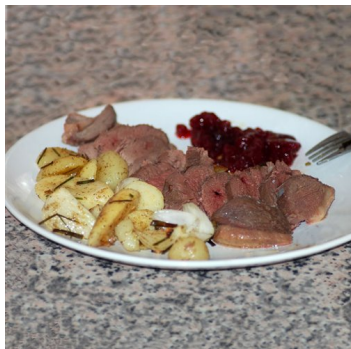


Será por recetas



Magret de pato a la sal

Carnes, Caza, Recetas de pato

 2 Personas

 40 Minutos

 Díficil

 Enviada el 05/11/2012

Ingredientes

- 1 Magret de pato
- Aceite de oliva
- 1 Bolsa de canónigos frescos
- 1 Kg. de sal gruesa
- Pimienta negra
- 1 Cucharada de vinagre de Jerez
-

Elaboración

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.

En una fuente para horno formar una base de 1 cm. de sal gruesa, colocar encima el magret y cubrirlo por completo con el resto de la sal formándole una capa.

Hornear durante 45 minutos a una temperatura de 180 °C. Pasado ese tiempo, retirar del horno, quitar la capara de sal y cortarlo en medallones de 1,5 cm. de grosor.

Colocar los medallones en una fuente en forma de abanico con la ensalada de canónigos al lado aderezada con una vinagreta hecha con el vinagre, una pizca de pimienta y un chorrito de aceite.



Autor receta de Magret de pato a la sal

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012