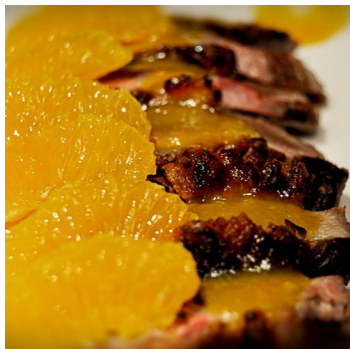


Será por recetas



Magret de pato a la naranja con ensalada de manzanas

Carnes, Caza, Recetas de pato

 2 Personas

 50 Minutos

 Muy Dificil

 Enviada el 05/11/2012

Ingredientes

- 1 Magret de pato
- 1 Cucharada de curry
- Sal en escamas y pimienta negra molida
- Zumo de 2 naranjas
- 1 Yogur
- 2 Manzanas
- 5 Cucharadas de azúcar
- 50 ml. de nata líquida
- 1 Bolsa de ensalada de lechuga y canónigos

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. Pasado ese tiempo, darle la vuelta y cocinarlo 4 minutos más a temperatura media. Pasado ese tiempo dejar reposar durante 10 minutos con la sartén tapada para que los jugos se repartan bien en el interior del magret. Dejarlo enfriar y cortarlo en lonchas finas como si fuera un fiambre. Reservar.

En un cazo poner a hervir el zumo de naranja con el azúcar hasta que se reduzca a modo de jarabe y pasar cada loncha de magret por ese jarabe. Reservar.

Hacer una salsa de curry hirviendo la nata con una cucharada de azúcar y el curry durante 3 minutos. Dejar enfriar y añadir el yogur batiendo fuerte. Reservar.

Pelar las manzanas, quitarles las pepitas, cortarlas en gajos y hervirlas en agua durante unos minutos.

En una fuente amplia colocar la ensalada en un lado junto con las manzanas templadas y rociarlo todo con la salsa de curry con yogur. Colocar a continuación las lonchas de magret sazonadas con sal en escamas.



Autor receta de Magret de pato a la naranja con ensalada de manzanas

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012