

Será por recetas



Magret de pato a la miel con puré de castañas

Carnes, Caza, Recetas de pato

 2 Personas

 40 Minutos

 Díficil

 Enviada el 05/11/2012

Ingredientes

- 1 Magret de pato
- 2 Cucharadas de miel de romero
- 1/2 Vaso de vino de Oporto
- Puré de castañas
- Sal

Elaboración

En un cazo poner a hervir el vino de Oporto con la miel 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 - 3 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 un puré de castañas elaborado hirviendo la nata líquida con una cucharada de azúcar, 25 gr. de mantequilla y las castañas escurridas y trituradas.



Autor receta de Magret de pato a la miel con puré de castañas

JVL .

 Valoración 0/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012