Appetizer de magret de pato, rúcula y brie

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Magret de pato: 1 Unidad
Pimienta: Cantidad necesaria
Queso Brie: 100 g
Rúcula: 1 Puñado
Aceto balsámico: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Pan de chapata: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En primer lugar, cortamos transversalmente la piel del **magret** de **pato** y lo cocinamos en una sartén sin nada de grasa por el lado de la piel.
- Cuando la piel esté bien dorada, damos vuelta el *magret* y lo cocinamos durante 10 minutos.
- Mientras tanto, abrimos el pan por la mitad y lo tostamos en una *plancha*.
- Por otro lado, en un bowl, condimentamos la **rúcula** con el aceite, sal y aceto balsámico.

Para terminar

- Emplatamos el *magret* cortado en tiras sobre el pan y, luego, ponemos el queso brie
- Terminamos con la *rúcula*
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/appetizer-de-magret-de-pato-rucula-y-brie