

Brocheta de pato con Portobellos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y pimienta negra:

Magret de pato: 1 Unidad

Tomates cherry: 4 Unidades

Hongos Portobello: 2 Unidades

Morrón Verde: 1 Unidad

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Oporto: 250 cc

Manteca: 1 cda.

Pimienta Negra: A gusto

Hierbas picadas: A gusto

Varios

Aceite de ciboulette:

Preparación de la Receta

- Corte los *hongos* en láminas.
- Corte en *fetas* de ½ cm a lo largo el *magret*, deje marinando con un poco de *oporto*, pimienta negra, finas hierbas durante 6 horas en la heladera
- Reserve la *marinada*.
- Reduzca la *marinada* a un 40%, cuele y ligue con una cucharada de *manteca*
- Reserve.
- Intercale en los palos de brochete de forma decorativa, el *morrón* verde, tomatito cherry, portobello cortado y el **pato**
- Condimente con sal y pimienta y en una sartén con abundante aceite caliente fría las brochetas.
- Retire sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un plato y salsee con la reducción de *oporto* y el aceite verde.