elGourmet

Fideuá de magret de pato

Ingredientes

Magret de pato: 1 Unidad
Caldo de carne: 1 Unidad
Cebolletas chinas:
Aceite de oliva virgen extra:
Fideo de cabello de ángel: 250 Gramos
Concentrado de carne: 2 Cucharada
Habitas baby: 1 Botella
Pimienta negra y sal: A gusto

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- En un cazo ponemos a calentar el caldo de carne y le agregamos unas cucharadas del concentrado, así potenciaremos su sabor.
- Hacemos unos cortes superficiales en forma de rejilla en la grasa del **pato**
- Ponemos una paella al fuego y doramos el **magret** por ambas caras salpimentado
- Lo sacamos y reservamos
- Picamos las *cebolletas* finamente y la sofreímos en la misma rasa que ha soltado el *pato*
- Si vemos que tiene mucha grasa podemos retirar un poco. Incorporamos las *habas*, los fideos y doramos bien hasta que quede crujiente
- De esta manera el fideo no se pasará ni se pegará.
- Pasados unos minutos incorporamos el caldo de carne, volvemos a poner el *magret* y lo ponemos en el horno durante 5 minutos a 180ºC.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fideua-de-magret-de-pato