

Magret a la plancha con manzanas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manzanas asadas: 2 Unidades

Magret de pato: 1 Unidad

Manzana cortada en cubitos: 1 Unidad

Sal: A gusto

Manteca: 1 cda.

Reducción de aceto balsámico:

Preparación de la Receta

- Prepare un puré con las manzanas asadas, condimente con sal
- Reserve tibio.
- Saltee los cubitos de *manzana* en una sartén con una cucharada de *manteca* y sal
- Reserve tibio.
- Corte la grasa del **magret** formando una cuadrícula
- Caliente una sartén y cocine el *magret* a la **plancha** de ambos lados, primero por la parte de la grasa.
- Lleve a horno moderado y termine la cocción.
- Retire y corte en *fetas*

Presentación

- Disponga en un platito el puré de manzanas asadas, coloque dos *fetas* de *magret* encima, los cubitos de *manzana* a los costados.
- Salsee con la reducción de aceto y el aceite verde.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/magret-a-la-plancha-con-manzanas>