

Magret con peras grilladas y salsa de rosa mosqueta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Magret de pato: 2 Unidades

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Ensalada de peras grilladas

Esparragos: 10 Unidades

Peras: 2 Unidades

Vinagre Blanco: 20 cc

Hojas de espinaca: 100 g

Sal y pimienta negra: A gusto

Papas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pimienta verde en grano: 1 cda.

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Salsa de rosa mosqueta

Caldo de Ternera: 200 cc

Dulce de rosa mosqueta: 80 g

Vinagre Blanco: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Arándanos: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Realice un corte superficial en forma de cuadrillé sobre la piel del **magret**.
- Condimente con sal gruesa, pimienta y aceite de oliva.
- Sobre la parrilla bien caliente cocine el *magret* comenzando la cocción del lado de la piel de ambos lados.
- Retire y corte en láminas.

Ensalada de peras grilladas

- En un mortero coloque la pimienta verde y muele.
- Corte las papas con piel en láminas de 3 mm aproximadamente.
- Pele y corte las peras en cuartos.
- Retire la parte dura de los espárragos y blanquee en abundante agua hirviendo por 1 minuto.
- Retire y pase por agua helada.
- Condimente las verduras con aceite de oliva y sal gruesa.
- Sobre la parrilla, coloque primero las papas, luego las peras y los espárragos a grillar de ambos lados.
- Mezcle aceite de oliva con pimienta negra y la mitad de la pimienta verde y pinte las verduras.
- En un bowl prepare una vinagreta con *vinagre* blanco, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Mezcle hasta emulsionar.
- Retire las verduras y coloque en un bowl, agregue las hojas de *espinaca* y condimente con la vinagreta.

Salsa

- En una olla coloque la mermelada de rosa mosqueta, el caldo de *ternera*, *vinagre* y la otra mitad de pimienta verde molida.
- Agregue los *arándanos*, sal y pimienta.
- Deje reducir a fuego bajo.

Presentación

- En un plato sirva el *magret* de *pato* con la ensalada de peras, rocíe con la salsa de rosa mosqueta y espolvoree con sal gruesa.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/magret-con-peras-grilladas-y-salsa-de-rosa-mosqueta>