elGourmet

Magret de pato a la naranja

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vinagre: Cantidad necesaria
Magret de pato: 1 Unidad
Piel de naranja: 1 Unidad
Miel: A gusto
Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Canela en rama: A gusto
Naranja: 1 Unidad

Guarnición

Papas: 3 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Manteca: 1 cda.
Fondo de Carne: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Retire la parte blanca de la piel de **naranja** y corte en fina juliana.
- En una olla con abundante agua tibia, coloque la piel de *naranja*, lleve a punto hervor durante unos minutos, retire y escurra sobre un paño
- Reserve.
- Pele a vivo la *naranja* y corte en rodajas.
- Retire el exceso de grasa de la **Magret** y realice cortes superficiales en diagonal por el lado de la piel.

Guarnición

- Pele las papas, corte en rodajas, lave y seque
- Pele la *cebolla* y corte en pluma.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva calientes, cocine las papas unos minuto y agregue la *cebolla* cocine unos minutos.
- Vierta el fondo de carne y termine la cocción

Armado

- En una sartén caliente, selle el **pato**.
- Coloque en una placa lleve al horno y termine la cocción.
- Agregue a la sartén de cocción del *pato* el *vinagre* y la miel y forme un caramelo.
- Incorpore fondo de *pato*, el *jugo* de *naranja*, la canela y lleve a hervor.
- Filtre la salsa y caliente junto con la piel y las rodajas de *naranja* reservadas.

Presentación

- Sirva en un plato una base con la *guarnición* y por encima el *Magret* de *pato* y salsee con la salsa
- Decore con las rodajas de *naranja*

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