elGourmet

Magret de pato, aceto balsámico con papas y espárragos a la plancha

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Magret de pato: 1 Unidad

Aceto balsámico: 200 cc

Para la guarnición

Esparragos: 6 Unidades
Aceite De Oliva: A gusto
Cebolla Colorada: 1/2 Unidad
Sal Marina: A gusto
Papa: 1 Unidad
Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Hacer finos cortes en forma cuadriculada en la parte de la grasa del **magret**.
- Salpimentar
- Cocinar el *magret* a la **plancha** empezando siempre por la parte de la grasa, a fuego no muy fuerte hasta que este dorado
- Cocinar el *magret* del lado de la carne y al mismo tiempo hacer una reducción con el aceto balsámico sobre la *plancha*.
- Cortar el *magret* en rodajas finas y pintar con la reducción.

Para la guarnición

- Cortar la punta de los espárragos, en mitades, cortar las papas en rodajas finas y la *cebolla* colorada en pluma.
- Cocinar los espárragos a la *plancha*, primero colocamos la parte plana del *espárrago* sobre la *plancha* hasta que estén dorados.
- En un bol mezclar las papas, la *cebolla* en pluma, el aceite de oliva sal y pimienta y cocinar también a la *plancha*.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/magret-de-pato-aceto-balsamico-con-papas-y-esparragos-a-la-plancha