Magret de pato agridulce con chutney de manzana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Oporto: 30 cc
Magret de pato: 2 Unidades
Mermelada de naranjas: 1 cda.

Chutney

Pimienta negra recién molida: A gusto
Vinagre de manzana: 20 cc
Manzanas verdes: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Azucar: 2 cdas.
Jengibre: 1 cda.

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Realice cortes superficiales sobre la piel del **magret**.
- En una sartén caliente selle el *magret*
- Retire, lleve a una platina sale y termine la cocción en el horno.
- Filetee antes de servir.
- Deglase con el *oporto* y agregue la mermelada.

Chutney

- Pique finamente la *cebolla* y el *jengibre*.
- Pele las manzanas, elimine las semillas y el corazón y corte en cubos pequeños
- Reserve la cáscara para la decoración.
- En una sartén saltee la *cebolla* con la **manzana**
- Agregue el azúcar el *jengibre*, la pimienta y el *vinagre*

- Deje reducir.

Decoración

- Corte la cáscara de manzanas en juliana y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente y sale.

Presentación

- Sirva el *magret* en el costado de un plato, a lado el **chutney** y encima los crispies de cáscara de *manzana*
- Acompañe con la salsa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/magret-de-pato-agridulce-con-chutney-de-manzana