

Magret de pato asado con salsa ácida de vino tinto

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Magret de pato: 4 Unidades

Glasage agridulce

Jengibre en polvo: 1 cdita.

Pimienta: 1 cdita.

Vinagre de vino tinto: 200 cc

Clavo de olor en polvo: 1 cdita.

Curry: 1 cdita.

Miel: 1 cda.

Salsa ácida de vino tinto

Vinagre de vino tinto: 100 cc

Fondo oscuro de carne: 200 cc

Echalottes: 2 Unidades

Vino Tinto: 250 cc

Almidón de Maíz: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Emprolije los bordes del **magret** y realice cortes superficiales sobre la piel.
- En una sartén caliente dore el *magret* comenzando por el lado de la piel.
- Elimine los excesos de grasa y de vuela las piezas.
- Termine de sellar la carne.
- Termine la cocción en el horno precalentado a 200° C durante 6 a 10 minutos aproximadamente.
- Bañe con el glasage durante la cocción.
- Reserve en lugar caliente ante de servir.

Glasage agridulce

- En una *cacerola* reduzca el *vinagre* con la miel.
- Condimente con las *especias*.

Salsa ácida de vino tinto

- Pique las *échalotes*.
- Ligue el fondo de ave con el almidón de maíz.
- En una *cacerola* reduzca el *vinagre* con las *échalotes*.
- Incorpore el vino y continúe la reducción a fuego suave hasta 1/4 de su volumen inicial.
- Incorpore el fondo oscuro de ave ligado y cocine durante 5 minutos más.

Presentación

- Sirva el *magret* cortado en filetes de 1 cm de grosor.
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/magret-de-pato-asado-con-salsa-acida-de-vino-tinto>