# 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 200º 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**