Magret de pato con higos y dátiles



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Magret de pato: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Nuez Moscada: A gusto
Ajo: 1 Diente

Guarnición

Ajo: 1 Diente

Salsa

Sal: A gusto
Cebollas Mini: 6 Unidades
Miel: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Higos secos: 25 g
Ajo: 1 Diente
Limon: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Realice cortes superficiales sobre la piel del **magret**.
- Filetee el *ajo*.
- En una sartén caliente cocine a fuego bajo, el *magret* comenzando por el lado de la piel.
- Condimente con sal, pimienta negra recién molida y nuez moscada.
- Elimine los excesos de grasa tanto en tanto.
- Pasados 8 a 10 minutos de vuelta el *magret* y termine la cocción.

Salsa

- Filetee el *ajo*.
- Exprima el *limón*.
- Elimine el *carozo* de los dátiles y pique groseramente.

- Pique groseramente los higos.
- En una sartén con aceite de oliva dore las cebollas.
- Agregue el *ajo*, los dátiles, los higos y la miel.
- Incorpore el *jugo* de *limón*, la sal y deje reducir.

Presentación

- Ahueque un pan de campo y sirva dentro el *magret* con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/magret-de-pato-con-higos-y-datiles