Magret de Pato con Manzanas y Praliné

Ingredientes

Aceite de girasol: c/n
Azúcar moreno: 1 Pizca
Magret de pato: 1 unidad
Pimienta de Jamaica: c/n
Avellanas: 80 Gramos
Manzanas: 2 Unidades
Mantequilla: 15 Gramos
Sal en escamas: c/n

Preparación de la Receta

- *Pelar* y trocear las manzanas.
- Saltearlas en una sartén con *mantequilla*, una pizca de azúcar moreno y una pizca de pimienta de Jamaica.
- Retirar el exceso de grasa del **magret** y hacerle un corte en forma de rejilla.
- *Dorar* primero por la pate de la grasa en una sartén muy caliente.
- Cuando hayamos dorado bien las dos caras del *magret*, bajaremos el fuego para que termine de hacerse pero lo ideal es servirlo poco hecho.
- Retirar y reservar.
- Triturar las avellanas con un chorrito de aceite y escamas de sal.
- Filetear el *magret*, salsearlo con el **praliné** y acompañar con las manzanas.

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