

# Magret de pato con peras y praliné



## Ingredientes

**Manteca:** 15 g

**Aceite de oliva virgen:**

**Avellanas:** 80 g

**Pimienta:**

**Magret de pato:** 1 Unidad

**Azúcar moreno:** 1 cda

**Peras:** 2 Unidades

**Sal en escamas:**

## Preparación de la Receta

- Pelamos y troceamos las peras.
- Luego, las salteamos en una sartén con *mantequilla* y una pizca de azúcar.
- Retiramos el exceso de grasa del **magret** y le hacemos un corte en forma de rejilla.
- Doramos primero, por la parte 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 a punto
- Retiramos y reservamos.
- Por otro lado, trituramos las avellanas con un chorrillo de aceite y escamas de sal.
- Fileteamos el *magret*, salseamos con el **praliné** y lo acompañamos con las peras.

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