

Magret de pato con puré de batata

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Manteca: 100 g

Azucar: 40 g

Batatas grandes: 2 Unidades

Sal en escamas: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Pimienta: Cantidad necesaria

Magrets de pato: 2 Unidades

Para la salsa de Tamarindo:

Azucar: 20 g

Caldo de carne: 200 MI.

Guindilla fresca: 1 Unidad

Tamarindo: 30 g

Almidón de Maíz: 1 cdita.

Licor de naranja: 20 MI.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Hacemos el puré de **batata**

Para ello

- Pelamos y cortamos las batatas en cubos y las agregamos a una olla con agua hirviendo.
- Cuando estén cocidas, las pisamos junto con la *mantequilla*, el azúcar, una pizca de sal y otra de pimienta
- Reservamos esta mezcla en caliente.

Para hacer la salsa

- Derretimos en una olla mediana el azúcar hasta que consigamos un caramelo
- Después agregamos el *licor* de *naranja* y evaporamos el alcohol
- A continuación, incorporamos el tamarindo
- Luego, lo mezclamos bien y seguidamente vertemos el caldo de carne y la *guindilla*
- Dejamos que la salsa se reduzca y tome una consistencia de *almíbar*.
- Vamos precalentando el horno a 200 °C.
- Luego, hacemos unos cortes en forma de cuadrícula a los magrets por el lado de la grasa y salpimentamos.
- En una sartén bien caliente, doramos el **magret** por la parte de la grasa para conseguir una capa muy crujiente
- Luego, la damos vuelta para que se cocine por el lado de la carne.
- Colocamos los magrets en una placa de horno y los cocinamos durante 4 minutos a 200 °C.

Para terminar

- Lo retiramos y cortamos en láminas.
- Emplatamos sobre una base del puré y salseamos con la salsa de tamarindo.
- Decoramos con sal maldon y alguna hoja verde.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/magret-de-pato-con-pure-de-batata>