# Magret de pato con puré de camote



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Bebida sugerida

**Vino Cabernet Sauvignon**:

### Caviar de berenjenas y mango

**Berenjenas**: 4 Unidades
**Ajo**: 2 Dientes
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Azucar**: Una pizca
**Aceite De Oliva**: 50 cc
**Miel**: 1 cda.
**Romero**: 1 Rama
**Pulpa de mango**: 50 g
**Tomillo**: 1 Rama

### Magret

**Pechugas de pato**: 4 Unidades
**Sal y Pimienta**: A gusto

### Peras caramelizadas

**Peras firmes**: 2 Unidades
**Azucar impalpable**: 2 cdas.

### Puré de camote

**Batatas**: 4 Unidades
**Peras caramelizadas**: 2 Unidades
**Aceite De Oliva**: 4 cdas.
**Sal gruesa**: Cantidad necesaria

### Salsa de miel de palma

**Miel de palma**: 2 cdas.
**Canela en rama**: 1 Unidad
**Oporto**: 200 cc
**Sal y Pimienta**: A gusto

**Zest de naranja**: 1 Unidad
**Caldo de pato**: 200 cc
**Clavo De Olor**: 1 Unidad

# Preparación de la Receta

## Magret

- Realice cortes superficiales sobre la piel de las pechugas y salpimiente.
- En una sartén caliente dore las pechugas por ambas caras comenzando por el lado de la piel.
- Pase a una placa y termine la cocción en el horno caliente (200º C) durante 5 minutos.
- Deje reposar fuera del horno durante 3 minutos y luego corte las pechugas en láminas.

## Caviar de berenjenas y mango

- Corte las berenjenas al medio.
- En una placa para horno disponga aceite de oliva, *tomillo*, sal, pimienta, *romero*, el *ajo* machacado y las berenjenas con la pulpa hacia abajo.
- Cocine en el horno caliente hasta que estén tiernas.
- Extraiga la pulpa de la *berenjena* y macháquela hasta reducirla a puré.
- En un bowl combine la pulpa de mango, el azúcar, la miel y el puré de berenjenas.

## Peras caramelizadas

- Corte las peras en cubos pequeños, esparzas sobre una *plancha* siliconada y espolvoree con azúcar impalpable.
- Lleve al horno precalentado a 70º C durante 6 horas.

## Puré de camote

- Pinche la piel de las batatas con un tenedor.
- En una placa forme un colchón de sal gruesa y encima acomode las batatas.
- Cocine el horno caliente hasta que estén tiernas.
- Pele las batatas y redúzcalas a puré.
- En una sartén con aceite de oliva caliente el puré.
- Agregue las peras caramelizadas y deje tomar temperatura.

## Salsa de miel de palma

- En una *cacerola* disponga el *oporto*, la miel y lleve al fuego hasta que reduzca a la mitad de su volumen inicial.
- Agregue el caldo, la canela, el clavo y deje reducir a fuego bajo durante 10 minutos.
- Salpimiente, retire la canela, el clavo, agregue el zest de *naranja* y apague el fuego.

## Presentación

- En la base e un plato sirva el puré de **camote** dándole volumen, encima acomode las láminas de **pato**, corone con el caviar de berenjenas y rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/magret-de-pato-con-pure-de-camote**