

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 (200° 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 70° 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 *oportó*, 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>