

Magret de pato con puré de maíz dulce

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Choclos dulces: 3 Unidades **Pechuga de pato:** 1 Unidad

Salsa de oporto

Oporto: 1 Taza **Caldo De Pollo:** 1/2 Taza
Vino Tinto: 1 Taza

Vinagreta

Hojas de amaranto: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto **Aceto balsámico:** A gusto
Hojas de Misuna: A gusto **Hojas de mostaza:** A gusto
Sal y Pimienta: A gusto **Hojas de lechuga morada y cresa:** Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Desgrane los choclos y luego procese los granos.
- Coloque el puré obtenido en una *cacerola* y lleve a fuego mínimo mientras revuelve continuamente con una cuchara de madera para que no se pegue
- Una vez que espese retire del fuego.
- Realice incisiones formando un cuadrille y sin llegar a la carne en la grasa del plato, sazone con sal y en una sartén caliente cocine la pechuga primero con la piel hacia abajo.

Salsa de oporto

- Coloque en una *cacerola* el *oporto* junto con el vino tinto, lleve a fuego y una vez que se evapore el alcohol incorpore el caldo, deje reducir hasta que espese.

Vinagreta

- Mezcle en un recipiente el aceto balsámico junto con la sal, pimienta y por ultimo el aceite de oliva en forma de hilo mientras bate continuamente hasta emulsionar.
- Justo en el momento de servir condimente las hojas con la vinagreta.

Armado

- Retire la pechuga de **pato** y deje reposar unos minutos, luego corte en rodajas.
- Sirva en un plato unas rodajas de pechuga de *pato* y acompañe con el puré de maíz dulce.

Presentación

- Decore con la salsa de *oportó* y las hojas verdes.

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