Magret de pato en salsa de higos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Magret de pato: 1 Unidad

Higos salteados

Higos cristalizados: 3 Unidades
Manteca de cacao fundida: 2 cdas.
Granos de cacao: 2 Unidades

Papas al gajo con cardamomo

Aceite de cártamo: 1 L
Cardamomo: Una pizca
Cacao: 1 cda.
Papas alfa: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa

Cebolla Morada: 150 Cantidad necesaria
Caldo de Ternera: 400 cc
Higos cristalizados: 250 g
Extracto De Tomate: 2 cdas.
Manteca de cacao fundida: 2 cdas.
Vinagre Balsámico: 100 cc

Preparación de la Receta

- Realice sobre la grasa de la pechuga de **pato** unas incisiones superficiales, cuidando que no llegue a la carne.

Salsa

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Corte los higos en pequeños cubitos.
- En una sartén coloque la *manteca* de cacao, una vez caliente incorpore la *cebolla*, saltee unos segundos y agregue los higos, mezcle y añada el *vinagre* balsámico, cocine a fuego máximo hasta que rompa hervor, luego, deje reducir a fuego mínimo, una vez que reduzca incorpore la pasta de *tomate*, mezcle y por ultimo agregue el caldo de *ternera*, deje reducir hasta que espese.

Papas al gajo con cardamomo

- Quite uno de los costados de las papas para que queden firmes y no giren, luego ábralas al medio a lo largo y corte las mitades en gajos con piel.
- Sazónelas con una pizca de sal, *cardamomo* y cacao
- En una sartén con aceite de cártamo caliente fría los gajos de *papa* durante 5 minutos
- Una vez fritas, acomode los gajos en una fuente refractaria, sazónelas nuevamente con sal, pimienta, *cardamomo* y cacao y termine la cocción en horno precalentado a 180°C durante 40 minutos aproximadamente.

Higos salteados

- En una sartén coloque *manteca* de cacao y espolvoree con granos de cacao previamente molidos, una vez caliente incorpore los higos cristalizados enteros, cocínelos unos minutos y retire del fuego.

Armado

- En una sartén caliente selle la pechuga de *pato* primero con la piel hacia abajo y a fuego máximo, cuando la grasa de la piel comience a fundirse lleve a fuego lento y bañe cada tanto la pechuga con la grasa fundida, una vez que la piel este completamente dorada de vuelta la pechuga y siga la cocción, luego retire del fuego y deje reposar
- Corte la pechuga al medio.

Presentación

- En el plato de presentación acomode cuatro gajos de *papa* y sobre estos coloque el **magret** de *pato*, salsee con la salsa y decore con los higos salteados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/magret-de-pato-en-salsa-de-higos