Magret de pato, ensalada tibia de repollo y tocineta, papas en confit y salsa de tamarindo y panela

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Magret de pato

Manteca: 150 g
Duraznos: 2 Unidades
Tocineta: 150 g
Vinagre de Vino Blanco: 50 cc
Azucar: 1 cdita.
Fondo de Pollo: 1 L
Sal: A gusto
Repollo verde: 1/2 Unidad
Pechuga de pato: 6 Unidades
Papa sabanera: 6 Unidades

Salsa

Vino Blanco: 500 cc
Grasa de pato: 50 g
Panela: 150 g
Fondo de ternera: 2 Taza
Pulpa de Tamarindo: 350 g

Preparación de la Receta

Magret de pato

- Realice sobre la piel de las pechugas de **pato** unas incisiones en diagonal y sazónelas con sal.
- Corte la **tocineta** en juliana, luego en una sartén caliente con una gota de aceite dórela.
- Pele las papas, luego con un cilindro de aproximadamente 3cm de diámetro y 6 de alto corte las papas

- En una olla coloque la *manteca* y llévela al fuego, una vez fundida incorpore los cilindros de *papa*, condimente con sal y cúbralas con el fondo de *pollo*, cocínelas hasta que estén tiernas.
- En una olla bien caliente cocine el **repollo** previamente cortado en fina juliana junto con 30cc de agua, tape la olla y cocine durante 10 minutos
- Terminada la cocción vuelque el *repollo* en un bowl y sazónelo con azúcar y *vinagre* de vino blanco, mezcle y reserve.

Salsa

- Reduzca el vino blanco a fuego mínimo.
- Coloque en una *cacerola* el fondo de *ternera*, una vez que tome temperatura incorpore la **panela**, pulpa de tamarindo, el vino blanco previamente reducido y la grasa de *pato*, cocine a fuego medio durante 25 minutos aproximadamente
- Transcurrido el tiempo de cocción de la salsa cuélela, vuelque nuevamente en la olla y llévela a fuego mínimo hasta que reduzca.

Armado

- En una sartén sin precalentarla cocine a fuego medio las pechugas de *pato* primero del lado de la piel, una vez doradas de ambos lados retírelas y termine la cocción en horno precalentado durante 6 minutos.
- Terminada la cocción retírelas, déjelas reposar unos minutos y luego córtelas en rodajas.
- Una vez dorada la *tocineta* incorpórela al *repollo*, mezcle y reserve.
- Corte los duraznos con piel en gajos.
- En la misma sartén donde cocino las pechugas caramelice los gajos de *durazno* y las papas.

Presentación

- Sirva en un plato un colchón de *repollo* con *tocineta*, encima disponga las rodajas de una pechuga de *pato* y acompañe con un cilindro de *papa*.
- Decore con los gajos de *durazno* caramelizado y salsee con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/magret-de-pato-ensalada-tibia-de-repollo-y-tocineta-papas-en-confit-y-salsa-de-tamarindo-y-panela