Magret de pato grillado a la mandarina



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal gruesa: A gusto
Laurel: 1 Hoja
Magret de pato: 1 Unidad
Pimienta: A gusto

Guarnición

Batatas: 2 Unidades
Miel: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Tomillo: 2 Ramas
Chaucha de vainilla: 1/2 Unidad

Salsa de mandarina

Miel: 2 cdas.
Vino Tinto: 1/2 Taza
Mandarinas: 5 Unidades
Vinagre Balsámico: 10 cc
Tomillo: 1 Rama
Azucar: 3/4 Taza
Sal: Una pizca
Jugo de mandarinas: 1/2 Taza
Tomates cherry rojos y amarillos: 10 Unidades
Chaucha de vainilla: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Retire el excedente de grasa del **magret**, luego realice unas incisiones superficiales del lado de la piel, sazone de ambos lados con sal gruesa y pimineta
- En una sartén bien caliente a fuego lento selle el *magret* de **pato** primero del lado de la piel.

Guarnición

- Pele las batatas y córtelas en dados.

- Lleve una sartén al fuego y una vez caliente incorpore el aceite de oliva, luego agregue la *batata*, condimente con sal y pimineta y añada la miel, cocine unos minutos y agregue las hojas de *tomillo* y el interior junto con la *chaucha* de vainilla.

Salsa de mandarina

- Coloque el azúcar junto con la miel en una sartén y cocine a fuego medio, una vez que comience a tomar *color* dorado desglace con *vinagre* balsámico y una vez que rompa hervor incorpore el vino tinto, sal, la *chaucha* de vainilla y las hojas de *tomillo*, deje reducir a fuego lento.
- Pele las mandarinas, separe los gajos y quíteles la piel.

Armado

- Una vez que la *batata* comience a dorarse incorpórela a la sartén con el *magret*, agregue la hoja de *laurel* y deje cocinar a fuego medio.
- Una vez dorado el *magret* por fuera y rosado por dentro retire del fuego, deje reposar 10 minutos y corte en rodajas.
- En la misma sartén donde cocino el *magret* coloque los gajos y el *jugo* de **mandarina**, una vez que tomen temperatura incorpore el caramelo y los tomates cherry, deje reducir.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de *magret* de *pato* junto con la *guarnición* de batatas, salsee con la salsa y decore con los tomates cherry y los gajos de *mandarina*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/magret-de-pato-grillado-a-la-mandarina