

# Magrét de pato grillado con melón, jamón y emulsión de queso azul

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Espinaca:** 1/2 Paquete

**Azucar:** 1/2 Taza

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Tomillo picado:** 1/2 cda.

**Hinojo:** 1 Unidad

**Pechugas de pato:** 2 Unidades

**Avellanas:** 6 unidades

## Melón, jamón y emulsión de queso azul

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Lecitina de soja:** 1 cda.

**Queso Azul:** 100 grs.

**Jamón crudo:** 150 g

**Melón:** 1/2 Unidad

**Leche:** 1 Taza

## Reducción de aceto

**Aceto balsámico:** 1 Taza

**Azucar:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- Retire el exceso de grasa de las pechugas.
- Realice cortes superficiales sobre la piel, sin llegar a la carne, en forma de cuadrille.
- Condimente con sal.
- Pinche cada *avellana* con un *palillo*.
- Realice un caramelo con el azúcar y bañe las avellanas de manera que les queden con forma de gotas.
- Corte el *hinojo* en láminas finas.

## Melón, jamón y emulsión de queso azul

- En una olla entibie la leche y agregue el queso azul previamente picado groseramente
- Deje que se funda y filtre.
- Agregue la lecitina de soja y emulsione hasta que quede espumosa.
- Corte el melón en bastones y envuelva con el **jamón**
- Dore en una sartén con aceite de oliva caliente.

## Reducción de aceto

- Vierta en una olla el aceto junto con el azúcar lleve al fuego y deje reducir hasta que espese.

## Armado

- En una sartén caliente, cocine las pechugas a fuego bajo comenzando por el lado de la piel.
- Retire la grasa que vaya soltando.
- Termine la cocción en el horno a 200°C 5 minutos.
- Retire y corte en laminas finas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee el *hinojo* junto con el *tomillo*
- Agregue la *espinaca* y condimente con sal y pimienta.

## Presentación

- Sirva en un plato un colchón con la *espinaca* y el *hinojo* y por encima la pechuga de **pato**
- Acompañe con el melón con *jamón* y bañe con la emulsión de queso azul
- Decore con las avellanas y la reducción de aceto.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/magret-de-pato-grillado-con-melon-jamon-y-emulsion-de-queso-azul>