Magret de pato marinado y chutney de mangos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Vino Blanco: 100 cc
Flores de lavanda: 1 cda.
Mostaza: 1 cda.
Magret de pato: 4 Unidades
Miel: 1 cda.
Aceite De Oliva: 100 cc

Chutney de mangos y peras

Mangos verdes: 2 Unidades
Azúcar Negro: 1 cda.
Vinagre de manzana: 50 cc
Peras verdes: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 30 cc
Jengibre: 25 g
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Pimienta Negra: A gusto
Cebolla Morada: 1 Unidades

Guarnición

Cebollas: 4 Unidades

Opcional

Romero:

Preparación de la Receta

- Realice cortes superficiales sobre la piel de los **magret**.
- En un bowl mezcle las flores de lavanda, la *mostaza*, la miel, el vino y el aceite.
- Disponga los *magret* en una bandeja y pincele con la preparación anterior.

- Deje *marinar* en la heladera durante 30 minutos.
- Cocine en el grill caliente comenzando por el lado de la piel durante 7 minutos.
- Gire sobre si mismas para formar un enrejado.
- Condimente con sal.
- Filetee antes de servir.

Guarnición

- Cocine las cebollas sobre las brasas.
- Pele con la ayuda de una pinza y corte al medio.

Chutney de mangos y peras

- Pique finamente las cebollas y el *ajo*.
- Pele el *jengibre* y pique finamente.
- Pele las frutas, elimine las semillas y corte en cubos.
- Reserve 1/4 parte de los mangos.
- Caliente una cazuela de barro sobre las brasas.
- Agregue el aceite de oliva y rehogue las cebollas y el *ajo*.
- Incorpore las frutas, el azúcar, el *jengibre*, el *vinagre*, pimienta y cocine durante 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Añada el mango reservado.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una *cebolla*, de una lado el *magret* y del otro lado una porción de **chutney**.
- Decore con *romero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/magret-de-pato-marinado-y-chutney-de-mangos