Magret de pato relleno con cerezas y salsa de uvas, mil hojas de pimientos y glaseado de tomates



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Magret de pato: 2 Unidades

Glaseado de Tomate

Manteca: 2 cdas.
Tomate: 2 Unidad
Azucar: 4 cdas.
Aceto balsámico: 100 cc
Jugo de Naranja: 100 cc
Sal: Cantidad necesaria
Tomillo fresco: A gusto
Pimienta Negra: A gusto

Milhojas de pimientos

Sal: A gusto
Pimiento amarillo: 1/2 Unidad
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Masa Filo: 12 Hojas
Pimiento colorado: 1/2 Unidad
Berenjena confitada: 4 Rodajas
Pimienta Negra: A gusto
Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Relleno

Vino Blanco: 100 cc
Cerezas: 50 g
Sal: Cantidad necesaria
Pimienta Negra: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Echalottes: 2 Unidades

Salsa

Sal: A gusto
Uvas: 200 g
Azucar: 4 cdas.
Salsa Tabasco: A gusto
Romero en rama: 1 Unidad
Vinagre de vino tinto: 40 cc
Fondo oscuro de ave: 100 cc
Vino Tinto: 100 cc
Pimienta Negra: A gusto

Preparación de la Receta

Magret

- Limpiar y eliminar el tejido proteico conectivo que posee sobre el lado de la carne y emparejar los bordes de la piel y la grasa
- Luego realizar una incisión longitudinal y paralela a la superficie, con la finalidad de generar una abertura en forma de “bolsa”, para que puede ser rellenado.
- Rellena con la preparación de cerezas de manera no muy abundante.
- Antes de su cocción realizar sobre la piel cortes superficiales en forma de cuadrillé

-Para su cocción salteado

- Calentar la sartén sin nada de aceite, ya que la grasa desprendida por el **pato** será suficiente
- Colocamos primero del lado de la piel
- Una vez bien dorada la piel, damos vuelta y doramos la carne
- Terminamos la cocción asando en el horno a 200ºC
- El **magret** debe servirse “jugoso”, aún sangrante y rojo
- Una vez *cocido* se retira del horno y se deja reposar 5 minutos en un lugar caliente.

Relleno

- En una sartén con aceite de oliva caliente *saltear* para sudar las échalotes doble ciselado
- Luego incorporamos las cerezas cortadas en *brunoise* y continuamos salteando, sazonamos con la sal, pimienta y deglazamos finalmente con vino blanco

Salsa

- Elaborar un “Gastrique”, esto es una reducción de *vinagre* de vino tinto y azúcar, hasta obtener un caramelo rubio
- Deglasamos con vino tinto y dejamos que evapore todo el alcohol.
- Salamos y añadimos fondo oscuro de ave
- Luego agregamos pulpa de uvas picada bien pequeño, sin la piel ni las semillas
- Añadir el *romero*, el cual infusionará sus aromas durante la reducción de la salsa
- Una vez que haya reducido a la mitad de su volumen inicial, la filtramos a través de un colador chino y la regresamos al fuego suave
- Condimentamos con una pizca de pimienta, la sal y la salsa Tabasco.

Milhojas de Pimientos

- Tomamos varias láminas de masa philo y las superponemos para luego cortar círculos
- Cada lámina de círculo será pincelada con *manteca* clarificada y superponemos aproximadamente entre 5 a 6 capas
- Luego cortamos círculos del mismo diámetro de pimientos pelados verdes, amarillos y colorados

-Para el armado del mil hojas

- Comenzamos colocando una base de *berenjena* confitada, luego una capa de masa, otra de *morrón* colorado y otra de masa
- Salpimentamos y continuamos hasta llegar al borde y terminamos con una capa de masa philo
- Hornear a una temperatura de 200º C.

Glaseado de tomates

- Obtener gajos pelados y despepitados
- Luego en una sauteuse fundimos *manteca* y añadimos los gajos de *tomate* junto con el azúcar
- Incorporamos aceto balsámico y *jugo* de *naranja*
- Para aromatizar añadimos unas hojas de *tomillo* fresco y condimentamos con un poco de pimienta y sal.
- Cocinar por unos 8 minutos a fuego muy suave hasta que los gajos se tiernizan y el medio de cocción se almibará.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/magret-de-pato-relleno-con-cerezas-y-salsa-de-uvas-mil-hojas-de-pimientos-y-glaseado-de-tomates