Magret de pato sobre polenta, morillas y cabernet



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 40 cc
Pechuga de pato: 4 Unidades

Polenta con hierbas

Manteca: 20 g
Caldo De Pollo: 200 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc
Tomillo: 1 cda.
Queso Roquefort: 150 g
Polenta: 200 g

Salsa de morillas

Manteca: 20 g
Vino tinto Cabernet Sauvignon: 200 cc
Morillas: 50 g
Caldo de carne: 100 cc
Agua: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Echalottes: 3 Unidades
Aceite De Oliva: 20 cc

Varios

Tiritas de puerro fritas:

Preparación de la Receta

- Haga cortes sobre la piel del **magret** o pechuga, con un cuchillo.
- Condimente con sal y pimienta a gusto.
- En una sartén bien caliente, con aceite de oliva selle las pechugas de **pato**.
- Precaliente el horno a 180°.

- En una fuente para horno coloque las pechugas de *pollo*, lleve al horno y cocine durante veinte minutos
- Retire y corte en rodajas.

Salsa de morillas

- Pele y pique el echalote.
- Hidrate las morillas en agua y corte en trozos.
- En una olla con aceite de oliva, rehogue el echalote, agregue las morillas, condimente con sal y pimienta.
- Desglace con vino tinto, deje evaporar el alcohol y agregue el líquido de las morillas
- Mezcle bien.
- Añada el caldo de carne y deje reducir.
- Agregue *manteca* para ligar la salsa

Polenta con hierbas

- Corte el queso roquefort en láminas.
- En una olla con caldo de *pollo* caliente, agregue *tomillo* y la **polenta** en forma de lluvia, mezcle continuamente con la ayuda de un batidor de alambre, agregue sal y pimienta
- Deje espesar, añada *manteca*, mezcle y retire.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona, coloque aros de metal y rellene con la *polenta*, intercalando con el queso roquefort
- Lleve a la heladera para enfriar
- Desmolde.
- En una sartén con aceite de oliva, coloque la *polenta* saborizada, deje *dorar* de ambos lados.

Presentación

- En un plato coloque la *polenta* saborizada, la pechuga de *pato*
- En rodajas, rocíe con la salsa de morillas
- Decore con tiritas de *puerro* fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/magret-de-pato-sobre-polenta-morillas-y-cabernet