

Magret de pato y échalotes confitadas al cassis

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Magret de pato: 2 Unidades

Échalotes confitadas

Sal: A gusto

Manteca: 30 g

Vino Tinto: 200 cc

Azucar: 1 cdita.

Canela: A gusto

Echalottes: 2 Unidades

Salsa de cassis

Cassis: 200 g

Vinagre de Vino Blanco: 100 cc

Azucar: 1 cda.

Fondo de pato: 30 cc

Preparación de la Receta

- Elimine los excedentes de grasa del **magret** y los nervios.
- Realice cortes superficiales sobre la piel del *magret*.
- Caliente la sartén a fuego alto y selle el *magret* comenzando por el lado de la piel.
- Retire el excedente de materia grasa, de vuelta el *magret* y selle la carne ligeramente.
- Termine la cocción en el horno precalentado a 180° C durante 8 minutos.
- Filetee antes de servir.

Échalotes confitadas

- Corte las échalotes en pluma.

- En una *cacerola* con *manteca* dore las *échalotes* con la sal.
- Cubra con el vino, agregue el azúcar y deje reducir el líquido.
- Condimente con canela.

Salsa de cassis

- Procese el cassis.
- En una *cacerola* forme un caramelo claro con el azúcar y el *vinagre*.
- Agregue el cassis y el fondo.

Presentación

- Sirva las *échalotes* en el centro de un plato, alrededor los filetes de *magret*.
- Sirva la salsa en los bordes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/magret-de-pato-y-echalotes-confitadas-al-cassis>