

# 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>