Magret de pato y peras con vinagreta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Magret de pato: 2 Unidades
Peras: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cda.

Guarnición

Batatas: 2 Unidades
Sal: A gusto
Nabo: 200 g
Zanahorias: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 30 cc
Chauchas: 200 grs.

Varios

Nueces:
Aceite De Oliva: 2
Pimienta verde en grano:

Vinagreta

Sal: A gusto
Fondo de Carne: 50 cc

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente dore el **magret** comenzando por el lado de la piel, a fuego bajo.
- A partir de los 10 minutos absorba parte de la materia grasa que desprenda el *magret*, con papel de cocina
- Filetee el *magret*.
- Pele las peras, corte al medio y elimine el corazón.
- Corte en rodajas finas en sentido transversal.

- Intercale una *rodaja* de pera con un filete de *magret* y vuelva a la sartén con el lado de la carne hacia abajo.
- Reserve el *jugo* de cocción.

Guarnición

- Corte las zanahorias, las chauchas y los nabos en bastones finos.
- Blanquee las verduras en abundante agua salada hirviendo.
- Pele las batatas, corte en rodajas y cocine en abundante agua salada hirviendo.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las verduras.

Vinagreta

- En la sartén donde cocinó el *magret* añada el fondo de carne y deje reducir.
- Agregue la sal.

Presentación

- Sirva las verduras en el centro de un plato, corte las rodajas de batatas en bastones y sirva en el costado de un plato, encima de las verduras, el *magret*.
- Acompañe con la vinagreta.
- Espolvoree con los granos de pimienta y las nueces.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/magret-de-pato-y-peras-con-vinagreta