Lista de ingredientes para la receta Magret relleno con salteado de cerezas y échalotes, risotto, tomates glaseados, milhojas de pimientos y berenjenas y salsa oscura de uvas

Ingredientes

- Magret de pato 4 Unidades
- Vino Blanco 75 cc
- Cerezas 200 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Echalottes 2 Unidades
- Aceite De Oliva 30 cc

Milhojas de pimientos y berenjenas

- Berenjenas 2 Unidades
- Sal gruesa A gusto
- Pimientos colorados 2 Unidades
- Pimientos Verdes 2 Unidades
- Tomillo A gusto
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 200 g
- Masa Philo 300 g
- Aceite De Oliva 50 cc
- Pimientos Amarillos 2 Unidades

Opcional

- Tomillo

Risotto

- Ciruelas pasas 30 g
- Caldo de verduras Cantidad necesaria
- Vino Blanco 100 cc
- Orejones 30 g
- Champignones 200 g
- Manteca 100 g
- Echalottes 2 Unidades
- Queso Parmesano Rallado 50 g
- Aceite De Oliva 30 cc
- Pimiento colorado ½ Unidad
- Arroz Carnaroli 200 g
- Pasas de Uva 30 grs.

Salsa de uvas

- Uvas blancas 200 g
- Sal A gusto
- Romero fresco A gusto
- Azucar 30 grs.
- Vinagre de vino tinto 100 cc
- Fondo oscuro de pato 400 cc
- Salsa Tabasco A gusto
- Vino Tinto 200 cc
- Pimienta de Cayena A gusto

Tomates glaseados

- Sal A gusto
- Azucar 50 grs.
- Tomates Perita 6 Unidades
- Naranjas 2 Unidades
- Manteca 50 g
- Aceto balsámico 100 cc
- Pimienta de Cayena A gusto
- Tomillo 1 Rama