

Magret relleno con salteado de cerezas y échalotes, risotto, tomates glaseados, milhojas de pimientos y berenjenas y salsa oscura de uvas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Magret de pato: 4 Unidades

Cerezas: 200 g

Echalottes: 2 Unidades

Vino Blanco: 75 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 30 cc

Milhojas de pimientos y berenjenas

Berenjenas: 2 Unidades

Pimientos colorados: 2 Unidades

Tomillo: A gusto

Manteca: 200 g

Aceite De Oliva: 50 cc

Sal gruesa: A gusto

Pimientos Verdes: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Masa Philo: 300 g

Pimientos Amarillos: 2 Unidades

Opcional

Tomillo:

Risotto

Ciruelas pasas: 30 g

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Orejonas: 30 g

Manteca: 100 g

Queso Parmesano Rallado: 50 g

Vino Blanco: 100 cc

Champignones: 200 g

Echalottes: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 30 cc

Pimiento colorado: ½ Unidad
Pasas de Uva: 30 grs.

Arroz Carnaroli: 200 g

Salsa de uvas

Uvas blancas: 200 g

Sal: A gusto

Azucar: 30 grs.

Fondo oscuro de pato: 400 cc

Vino Tinto: 200 cc

Romero fresco: A gusto

Vinagre de vino tinto: 100 cc

Salsa Tabasco: A gusto

Pimienta de Cayena: A gusto

Tomates glaseados

Sal: A gusto

Tomates Perita: 6 Unidades

Manteca: 50 g

Pimienta de Cayena: A gusto

Azucar: 50 grs.

Naranjas: 2 Unidades

Aceto balsámico: 100 cc

Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Emprolije los bordes del **magret** y elimine los excesos de grasa.
- Realice una incisión longitudinal y paralela a la superficie.
- Corte las échalotes doble ciselado.
- Descaroce las cerezas y corte en *brunoise*.
- En una sartén con aceite de oliva sude las échalotes.
- Incorpore las cerezas, sal y pimienta.
- Deglase con el vino y deje reducir.
- Rellene el *magret* y realice corte superficiales sobre la piel.
- En una sartén caliente dore el *magret* comenzando por el lado de la piel.
- Dé vuelta el *magret* y termine la cocción en el horno durante 6 a 10 minutos aproximadamente.
- Deje reposar durante 5 minutos antes de filetear.

Salsa de uvas

- Pele las uvas, elimine las semillas y pique finamente.
- En una *cacerola* forme un caramelo rubio con el *vinagre* y el azúcar.
- Deglase con el vino y deje evaporar el alcohol.
- Agregue el fondo de *pato*, la pulpa de uvas y el *romero*.
- Cocine hasta reducir a la mitad de su volumen inicial.
- Pase a través de un colador chino y vuelva al fuego.
- Condimente con pimienta, sal y salsa Tabasco.

Risotto

- Corte las *échalotes* doble ciselado.
- Corte el *pimiento* en *brunoise*.
- Corte los champignones en cuartos.
- Hidrate los *orejones*, las ciruelas y luego corte en *brunoise*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las *échalotes* con el *pimiento*.
- Agregue el *arroz* y saltee para nacrar.
- Deglase con el vino y deje evaporar.
- Añada caldo poco a poco durante toda la cocción sin dejar de revolver
- Incorpore los champignones, los *orejones*, las ciruelas y las uvas pasas.
- Agregue la *manteca* y el queso rallado, mezcle bien.
- Retire del fuego, tape y deje reposar 5 minutos.

Milhojas de pimientos y berenjenas

- Ase los pimientos en el horno, pele y corte discos de 8 cm de diámetro.
- Corte las berenjenas en rodajas de 2 cm de grosor, coloque sobre una placa aceitada, agregue sal gruesa, *tomillo* y cocine en el horno precalentado a 90° durante 4 a 5 horas.
- Clarifique la *manteca*.
- Superponga las láminas de masa philo y corte discos de 8 cm de diámetro.
- Separe las láminas de masa y pincele cada una con *manteca* clarificada.
- Vuelva a superponer las láminas de masa.
- En la base de un aro intercale una *berenjena*, otra de *morrón* y otra de masa.
- Salpimiente entre capa y capa.
- Cocine en el horno precalentado a 200° hasta que se vea dorado.

Tomates glaseados

- Exprima las naranjas.
- Pele los tomates, corte en cuartos y elimine las semillas.
- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- Incorpore los tomates, el azúcar, el aceto balsámico, el *jugo* de naranjas, el *tomillo*, pimienta y sal.
- Cocine a fuego suave durante 8 minutos.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de risotto, alrededor los tomates glaseados, de lado sirva el *magret* fileteado.
- En otro costado del plato sirva el milhojas de pimientos.
- Rocíe los bordes con la salsa de uvas.
- Decore con *tomillo*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/magret-relleno-con-salteado-de-cerezas-y-echalotes-risotto-tomates-glaseados-milhojas-de-pimientos-y-berenjenas-y-salsa-oscura-de-uvas>