# 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
**Orejones**: 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 90º 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 200º 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**