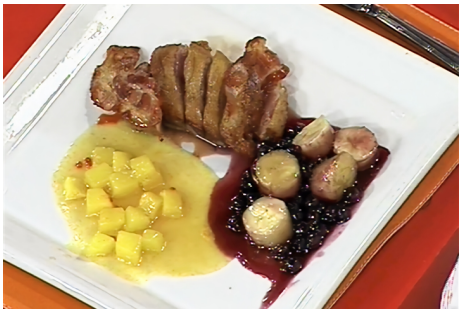
Magrete de pato en dos salsas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Panceta ahumada: 4 Fetas
Magret de pato: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa de arándanos

Bananas: 2 Unidades
Manteca: 2 cdas.
Miel: 1 cda.
Arándanos: 1 Taza

Salsa de mango

Pimienta: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Aceto balsámico: 50 cc
Mango: 1 Unidad
Azucar: 2 cdas.
Pomelos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Desgrase el magrete o pechuga de **pato** y haga una cuadricula sobre la piel.
- Condimente con sal y pimienta.
- En una sartén sin materia grasa coloque la *panceta* ahumada a *dorar*
- Reserve.
- En una sartén sin materia grasa, coloque el magrete de *pato* a cocinar del lado de la piel, cuando esté dorada, de vuelta y deje por unos minutos más.
- Durante la cocción retire el exceso de grasa.
- Retire el magrete y corte en porciones.

Salsa de mangos

- Exprima los pomelos.
- Pele y corte una mitad del mango en cubos pequeños.
- Procese la otra mitad del mango con un poco de agua
- En una olla coloque el *jugo* de *pomelo* con el azúcar.
- Deje reducir a fuego bajo hasta lograr un *almíbar*.
- Agregue el aceto balsámico, el mango procesado, el mango en cubos y condimente con pimienta.

Salsa de arándanos

- En una sartén con *manteca* coloque los *arándanos* junto con las bananas y la miel.
- Deje caramelizar a fuego bajo.

Presentación

- En un plato sirva el magrete de *pato* con la *panceta* ahumada, acompañe con las dos salsas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/magrete-de-pato-en-dos-salsas