Pato a la cereza



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pato: 2 Supremas
Aceite: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición

Esparragos: 12 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cdita.
Girgolas: 2 Unidades

Salsa

Cerezas negras: 200 g
Azucar: 2 cdas.
Fondo oscuro de pato: 200 cc
Roux oscuro: 1 cda.
Vinagre: 3 cdas.

Preparación de la Receta

- Realice cortes superficiales del lado da la piel de las supremas, formando un cuadrille.
- Condimente con sal y pimienta.

Salsa

- Coloque en una sartén el azúcar, una vez que llega a punto caramelo agregue el *vinagre* para desglasar y reserve.
- En la sartén con *manteca* caliente, agregue las cerezas, cocine durante 3 minutos y vierta el fondo de **pato**.
- Incorpore el roux y deje que espese.

- Agregue la mezcla reservada, cocine hasta que tome punto de salsa no muy espesa.

Guarnición

- Corte los espárragos por la mitad y pele.
- Corte las girgolas en cuartos y retire el pie.
- En una sartén con *manteca* calienta, selle las girgolas hasta que estén doradas, de vuelta, condimente con sal y pimienta
- Dore y retire.
- En una sartén con *manteca* caliente, saltee los espárragos por 3 minutos.
- Condimente con sal, pimienta y reserve.

Armado

- En una sartén con aceite caliente, selle las supremas por el lado de la piel, retire el exceso de grasa que larguen.
- De vuelta y cocine del lado de la carne.
- Retire deje reposar 5 minutos aproximadamente y corte en rodajas

Presentación

- Sirva en un plato las girgolas por encima la pechuga de *pato* acompañe con los espárragos
- Decore con cerezas de la salsa y salsee

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pato-a-la-cereza