

# 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* caliente, 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>