Sándwich de Magret de Pato y Crujientes de Camote y Poro



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite para freir: c/n
Magret de pato: 2 Unidades
Camote: 1 unidad
Jengibre: 50 Gramos
Pan rústico grande: 1 unidad
Salsa de soja: 1 Taza
Arúgula: 1 Atado
Azúcar mascabo: 2 cdas
Cilantro: 1 Manojo
Mandarinas: 2 Unidades
Poro: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Rajar la piel del **pato** en cuadros y salar de ambos lados.
- Sellar de ambos lados en un sartén muy caliente hasta que dore bien la piel.
- Retirar y reservar.
- En la licuadora moler el *jengibre* junto con el *cilantro*.
- Agregar el *jugo* de dos mandarinas, salsa de soya y *ajo*.
- Verter la preparación en el sartén donde estaban las magrets.
- Agregar una cucharada de azúcar mascabado.
- Poner abundante aceite a calentar y freír el **poro** y el **camote** cortado en rodajas.
- Poner en papel absorbente y reservar.
- Cortar el pan en rebanadas.
- Cortar rebanadas del **magret** de *pato* y montar en un pan.
- Bañamos los sándwiches con la salsa y poner una capa de frituras y por ultimo unas hojas de *arúgula*.
- Tapar con otra *rebanada* de pan.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-de-magret-de-pato-y-crujientes-de-camote-y-poro