

Sándwich en pan de tomate con magret de pato

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Magret de pato laqués con miel y especias

Pimentón dulce: 1 cda.

Jengibre rallado: 1 cdita.

Miel: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Canela En Polvo: 1 cda.

Cebolla Morada: 2 Unidades

Aceto balsámico: 3 cdas.

Manteca: 40 g

Magret de pato: 4 Unidades

Comino en polvo: 1 cda.

Azucar: 2 cdas.

Manzana roja: 2 Unidad

Rúcula: A gusto

Masa madre

Agua: 1 L

Harina 000: 2 k

Harina de Centeno: 300 g

Miel: 20 grs.

Pan de tomates secos

Extracto De Malta: 10 g

Germen de trigo: 15 g

Tomates secos: 50 grs.

Aceite de oliva extra virgen: 100 cc

Sal fina: 25 grs.

Agua: 600 cc

Harina 000: 1 k

Levadura: 5 grs.

Preparación de la Receta

Masa madre

- Mezcle en un bowl 1 kilo de *harina* 000 junto con *harina* de *centeno*, miel y ½ litro de agua, amase unos minutos y déjela reposar dentro de un recipiente en un lugar calido y oscuro durante 48 horas, una vez que duplico el volumen incorporar el resto de *harina* y agua, amase nuevamente y deje reposar, de esa forma obtendrá la masa madre.

Pan de tomates secos

- Pique los tomates secos previamente hidratados en agua fría.
- Coloque en la mesada la *harina* 000, forme un hueco en el centro y agregue germen de trigo, sal fina por los bordes, 350 gramos de masa madre y agua de a poco, comience a unir los ingredientes y luego amase, una vez unidos completamente incorpore el aceite de oliva, amase nuevamente hasta lograr una masa lisa y homogénea, por ultimo agregue los tomates y amase suavemente hasta incorporarlos a la masa.
- Deje reposar la masa en un lugar calido durante aproximadamente 1 hora.

Magret de pato laqués con miel y especias

- Prepare la *marinada*, coloque en un recipiente la miel, aceto balsámico, *comino*, canela en polvo, *pimentón* dulce, *jengibre* rallado, sal y pimienta, mezcle y reserve.
- Quite el excedente de grasa a las pechugas y luego realice sobre la piel unas incisiones superficiales, sin llegar a la carne.
- Coloque las pechugas sobre una fuente con la piel hacia abajo y pincele la carne con la *marinada* anteriormente preparada, cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 3 horas.
- Pele las cebollas y córtelas en pluma.
- Corte las manzanas con piel en gajos.

Armado

- Transcurridas las horas de reposo de las pechugas acomódelas en una placa caliente con *manteca* y cocínelas en horno a 180°C durante aproximadamente 10 minutos. Retire del horno, deje reposar unos minutos y luego corte las pechugas en *fetas* al vies.
- Coloque en una fuente para horno las manzanas y las cebollas, sazone con azúcar, sal, pimienta y agregue *manteca*, cocine en horno a 180°C durante aproximadamente 25 minutos.
- Una vez levada la masa estírela con las manos, corte en porciones de 150 gramos y realice rectángulos, deje reposar nuevamente durante 30 minutos. Cocine los panes en horno precalentado a 200°C durante 25 minutos. Terminada la cocción ábralos al medio.
- Acomode sobre un pan una cama de *rucula*, luego disponga encima la *manzana* con *cebolla* y por ultimo unas *fetas* de **pato**, tape con la mitad de pan.
- Proceda del mismo modo con el resto de los ingredientes.

Presentación

- Sirva en una fuente los sándwich en pan de **tomate** con **magret** de *pato*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sandwich-en-pan-de-tomate-con-magret-de-pato>