

Tulipa de cebolla con magret de pato

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 20 g

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Vinagre de manzana: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Marsala: 50 cc

Azúcar Negra: 50 grs.

Cebollas: 2 Unidades

Aceto balsámico: 50 cc

Pechugas de pato: 4 Unidades

Ajo: 1 Diente

Romero: 1 Rama

Tomillo: 1 Rama

Puré de batatas

Leche: 100 cc

Batatas: 500 g

Manteca: 30 g

Sal: Una pizca

Tulipas de cebolla

Manteca: 20 g

Cebolla: 200 g

Queso rallado: 50 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Pimienta Negra: A gusto

Perejil Crespo:

Preparación de la Receta

- Haga cortes en cruz sobre la piel de las pechugas.
- Pele y corte las cebollas en cubos pequeños.

- Pele el *ajo* y aplaste con la mano.
- En una sartén con *manteca* y una cuchara de aceite de oliva rehogue las cebollas, y salpimiente.
- Desglace con el *vinagre* de *manzana*, añada aceto balsámico, azúcar negra y el *ajo*
- Cocine hasta caramelizar.
- En otra sartén con aceite de oliva selle las pechugas de **pato**, sazone con sal, pimienta y *tomillo*.
- Retire el exceso de grasa de la sartén, desglace con marsala, deje evaporar el alcohol y añada una ramita de *romero*
- Añada la salsa de cebollas a las pechugas de *pato* y deje reducir.

Tulipas de Cebollas

- Cocine las cebollas en abundante agua hasta que estén tiernas.
- Retire la cáscara y corte a la mitad.
- Reserve el centro de las cebollas.

Puré de batatas

- Cocine las batatas en abundante agua hasta que estén tiernas, retire la cáscara y reduzca a puré.
- Coloque el puré en una la olla sobre fuego suave.
- Agregue la leche, *manteca* y sal
- Mezcle y Reserve.

Armado

- Rellene el centro de las cebollas, con el puré de batatas.
- Precaliente el horno a 180°.
- En una fuente para horno, previamente enmantecada coloque las cebollas rellenas, espolvoree con queso rallado, sal, pimienta y aceite de oliva
- Lleve a horno y cocine durante diez minutos hasta *dorar*.

Presentación

- En un plato coloque las cebollas rellenas, junto con las pechugas de *pato*.
- Decore con una ramita de *perejil* crespo y pimienta

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tulipa-de-cebolla-con-magret-de-pato>