



Pato a la manzana

INGREDIENTES

- 2 Magret de pato de (400gr)
- Miel
- 2 Manzanas rojas grandes
- 1 Taza de jugo de manzana
- Tomillo
- Mantequilla
- 1 Chorrito de ron
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Coloca los magret en una tabla con la grasa hacia arriba y realiza cortes en diagonal con 1 cm de separación sin llegar a tocar la carne (los cortes deben formar de rombos).

Sazona y frota con miel, tomillo, sal y pimienta.

En un sartén a fuego medio, coloca los magret primero con la grasa hacia abajo hasta que estén doraditos y crujientes (cuida que no se quemen). Voltea y deja unos dos minutos más sin que se pase.

Retira los magret del sartén y reserva.

A la grasa que soltó el pato agrégale un chorrito de ron, cocina 2 minutos y añade el jugo de manzana. Remueve con una cuchara de madera, rectifica con sal y pimienta.

Pasa por un colador y reserva caliente.

Rebana las manzanas en lonjas finas. Dora las lonjas en un sartén a fuego medio con un poquito de mantequilla. Reserva.

PARA SERVIR:

Corta los magret en lonjas diagonales y sírvelos en un plato con salsa en el fondo. Adorna colocando las manzanas a los lados y tomillo fresco por encima.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve