MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Magret de pato con puré de patata

2 raciones

Ingredientes

- Magret de pato
- Zumo de naranja
- Salsa de soja
- Miel
- Vinagre de Módena
- Sal
- Pimienta
- Perejil
- Mantequilla
- Patatas

Elaboración

1. Pelamos y cortamos las patatas, las añadimos en agua con sal; cuando rompa a hervir bajamos el fuego y las dejamos hasta que estén blanditas
2. Para la salsa juntamos zumo de naranja, miel, vinagre de Módena y salsa de soja, que después pasaremos por la sartén a fuego alto hasta reducir
3. Al magret de pato le hacemos unos cortes, salpimentamos y lo ponemos en la sartén sin nada de aceite, lo vamos a ir regando con su propio jugo
4. En un bol colocamos las patatas que vamos a ir aplastando con un tenedor, ponemos mantequilla, sal y agua de cocción y seguimos aplastando hasta obtener la textura que queramos
5. Fileteamos el magret de pato
6. Ponemos el puré en la base del plato, el magret fileteado, la salsa y un poquito de perejil

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy