

Magret de Pato y lombarda con pasas

Preparación

ELABORACIÓN: Paso 1: Hervimos en un cazo con agua, sal y un poco de limón. Cocemos lombarda durante 15 minutos una vez haya roto a hervir el agua. Retiramos. Cortamos la lombarda y las chalotas en finas láminas. En una sartén ponemos un poco de mantequilla y unas gotas de AOVE y salteamos la chalota. A continuación añadimos en la sartén la lombarda y una vez salteadas, añadimos las pasas bien escurridas. Dejamos a fuego medio durante 15 minutos. Retiramos y reservamos. Será nuestra guarnición. Paso 2 : Cortamos cuidadosamente los nervios del magret y le haremos a cuchillo dos hendiduras por la parte de la carne (no por la piel) para evitar que se abombe luego en la sartén. Por la parte de la piel, cincelaremos ésta en cuadritos muy pequeños con la ayuda de un cuchillo para prepararla. En una sartén cubrimos fondo con mantequilla y aceite y doramos el magret por la parte de la piel hasta que ésta quede dorada y crujiente. A continuación damos la vuelta al magret y doramos la carne. Retiramos de la sartén, fileteamos y servimos acompañada de la guarnición resultante del paso 1.

Ingredientes

INGREDIENTES:

1 Magret de Pato
2 Chalota Comensales: 2 personas
½ Lombarda Duración: 45 minutos
50 gr. de pasas
1 Vaso grande de Vino Dulce
2 Cucharas soperas de Mantequilla
AOVE

Utensilios

Cuchillos
Boles
Tabla de cortar carne
Tabla de cortar verdura
Sartén
Cuchara de madera o lengua
Bandeja
Pinzas

Instructor destacado



Juanjo López

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD