

Magret de pato con chutney ácido de mango

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

200 gr Caldo de pollo

Chutney acido de mango

2 Pato - magret

1 copa/s Oporto

Pimienta negra - machacada

1 rama/s Romero - fresco

Sal

2 cucharada/s Vinagre módena

ELABORACIÓN

Salpimentar los magrets y marcarlos en sartén a fuego vivo. Pasarlos a una bandeja de horno con la piel hacia arriba, gratinar 4 m. voltear y asar un par de m. mas.

Reservar.Desgrasar la fuente y el resto de los jugos, desglasar en caliente con el vino y el vinagre, agregar caldo y romero, reducir lentamente hasta la mitad del volumen. Colar. Dar un golpe de horno a los magrets cortar 4 filetes de cada uno, salsearlo con el jugo reducido, unas cucharadas de confitura y una rama de romero.Puedes acompañarlo con una milhojas de plátano y cecina. Tuesta 100 g. de cecina en finas lonchas en el horno hasta que este crujiente. Saltea ligeramente dos plátanos en rodajas con mantequilla. Móntalo en capas.