



## Magret de pato a la plancha con salsa toffee

Cogemos el magret y por la parte de la grasa le hacemos unas incisiones y lo salpimentamos. A continuación, lo hacemos en la plancha o sartén, primero por el lado de la grasa hasta que funda un poco y se dore y posteriormente por el lado de la carne un par de minutos, hasta que el magret quede rojo por dentro y caliente. Lo cortamos en filetes de 1cm de espesor y acompañamos con salsa de toffe.

### Para la salsa de toffee:

Hacer un caramelo oscuro, pero sin que amargue, con el azúcar y los vinagres. Una vez hecho, lo dejamos templar un poco y le añadimos la crema de leche. Ponemos a hervir a fuego fuerte hasta encontrar la textura de la salsa deseada. Podemos rectificar la salsa al final añadiendo más vinagre y sal.

[VER RECETA EN LA WEB >>](#)



**AUTOR**  
Martiko



**ESTACIÓN**  
Otoño - Invierno



**PRODUCTO**  
Magret de pato



**OCASIÓN**  
Diario

### INGREDIENTES

- 1 Magret de pato
- 200 gr. de azúcar
- 400 cl. de vinagre
- 50 cl. de vinagre balsámico
- 1/2 l. de crema de leche (nata)
- 1 pizca de sal