



## Magret asado con tarrina de celery, patata y trufa

Receta para 4 personas.

Preparación:

Pelar las patatas y el apionabo. Con una mandolina o un cuchillo afilado, cortarlos en láminas finas e introducirlos en un bol con agua fría.

En una bandeja de horno con los bordes rectos, poner mantequilla en la base e ir colocando capas de apionabo y patata hasta lograr 10 capas. Hay que salar cada capa.

Precalentar el horno a 180°C e introducir la bandeja con las capas de apionabo y patata. Hornear durante 45 minutos. Sacar del horno y colocar otra bandeja encima para que haga peso. Una vez enfriado, cortar en forma de rectángulos.

Poner aceite de oliva en una sartén a fuego medio. Una vez caliente, marcar los rectángulos de apionabo y patata que hemos elaborado por todas las caras.

Calentar una sartén antiadherente en el fuego. Al mismo tiempo, proceder a hacer pequeños cuadritos en la parte de la piel del magret. Disponer el magret con la piel hacia abajo en la sartén hasta que la piel esté dorada y crujiente.

Subir el fuego de la sartén a potencia media - alta y dar la

VER RECETA EN LA WEB >>

Una receta  
elaborada por:



AUTOR

Martiko

ESTACIÓN

Otoño-invierno

PRODUCTO

Magret de pato

OCASIÓN

Diario

INGREDIENTES

2 Magrets de pato Martiko ([Comprar online](#))

400 g de apionabo

600 g patata

80 g de mantequilla

100 g de arándanos

1 trufa de invierno

C/s de sal

C/s de salsa de carne

vuelta a los magrets para dorarlos por el lado de la carne. Pasados 3 minutos, sacarlos de la sartén y dejarlos reposar 2 minutos para que el calor penetre en el interior. Trinchar (cortar) los magrets en forma longitudinal.

Disponer en un plato medio magret por persona, la terrina de apionabo y patata y rallar trufa por encima. Recuperar la grasa que haya soltado el magret en la cocción y salsear la pieza. Acompañar de arándanos al gusto.

Aceite de oliva