



Magret de pato con salsa de frutos rojos

Os presentamos una receta deliciosa, para los amantes de la combinación del dulce y el salado. Un estupenda receta en la que poder disfrutar de una carne exquisita con el toque de una rica salsa elaborada con unos sencillos ingredientes. Una combinación prácticamente perfecta ¿no te parece?

Receta para 4 personas.

Para cocinar el magret de pato:

- Hacer cortes en forma de rombo a la grasa del magret. Calentar una sartén y colocar el magret por la parte de la piel.
- Cocinar a fuego medio durante 4 minutos por cada lado y dejar reposar durante 5 minutos aproximadamente.

Para elaborar la salsa de frutos rojos:

- En un cazo colocar las grosellas, los arándanos, las frambuesas, el azúcar y el agua.
- Cocinar a fuego medio durante 15 minutos. Añadir un poco más de agua si fuese necesario.

Emplatado:

VER RECETA EN LA WEB >>

Una receta
elaborada por:



AUTOR

Martiko

ESTACIÓN

Primavera-Verano

PRODUCTO

Magret de pato

OCASIÓN

Diario

INGREDIENTES

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

Sal en escamas al gusto
50 g de grosellas
50 g de arándanos
50 g de frambuesas
60 g de azúcar
100 de agua

Martiko

- Cortar el magret de pato en lonchas y colocar en un plato. Añadir sal en escamas al gusto.
- Acompañar con la salsa de frutos rojos.