



Magret de pato a la parrilla con puré de apionabo

Disfruta de una deliciosa combinación de sabores con esta receta de [magret de pato Martiko](#) a la parrilla, acompañado de un cremoso puré de apionabo y una salsa de frutos rojos. El magret, jugoso y con la piel dorada y crujiente, adquiere un sutil toque ahumado gracias a la parrilla, que realza su sabor natural. Este contraste se complementa perfectamente con la suavidad del puré, mientras que la salsa de frutos rojos añade un toque dulce y ligeramente ácido que equilibra el plato. Ideal para una comida especial, esta receta te permitirá disfrutar de un plato gourmet con un toque rústico y delicioso.

Y tú, ¿sabías que el magret de pato es un producto que también puedes cocinar a la parrilla? ¡¡Anímate a probarlo!!

Receta para 4 personas.

Preparación:

Para el puré de apionabo:

Pelar el apionabo y cortar en trozos medianos.
Cocer el apionabo en agua hasta que esté blando.
Triturar y mezclar junto con la nata y la mantequilla, colar para que quede una textura más cremosa.

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

Una receta
elaborada por:



AUTOR

Martiko

PRODUCTO

Magret de pato

OCASIÓN

Diario

INGREDIENTES

[2 magret de pato Martiko](#)

500 g de apionabo
200 ml de nata 15% MG
30 g de mantequilla
75 g de arándanos
75 g de grosellas
75 g de frambuesas
80 g de azúcar
Sal al gusto
Pimienta al gusto

Salpimentar al gusto.

Para la salsa de frutos rojos:

En un cazo cocinar los frutos rojos con el azúcar a fuego medio durante 20 minutos.

Triturar y colar para que quede más suave.

Para el magret de pato:

Sacar el magret de la nevera 30 minutos antes de cocinar.

Realizar cortes en forma de rombo sobre la piel del magret, sin tocar la carne.

Colocar el magret en la parrilla por la parte de la grasa durante 5 minutos (no muy cerca de la brasa).

Dar la vuelta, acercar a las brasas y cocinar otros 1-2 minutos.

Reposar 2-3 minutos.

Emplatado:

Cortar el magret en lonchas de un centímetro de grosor, acompañar con el puré de apionabo y la salsa de frutos rojos.

Comentario del chef: Puede que cuando la parte grasa del magret esté encima de la parrilla provoque humo, es normal.