

# Magret de pato con fresas



## Ingredientes:

4 pechugas de pato (1 pechuga de pato por persona aproximadamente 150g a 200g)  
300 gr de fresas  
Jarabe de arce 1 dl  
Sal  
Pimienta  
1 Cucharada de estragón  
1 Cucharada azúcar moreno  
Vinagre balsámico  
Mantequilla

## Preparación:

Fresas de Europa te invita a saborear todo el sabor de las fresas con esta deliciosa receta, fácil, sana y rápida de preparar.

Corta el pato en finas láminas y salpimenta.

Calienta el jarabe de arce en una cacerola y añade las pechugas de pato en el jarabe caliente. Fríelas hasta que estén doradas.

Calienta la carne en el horno a una temperatura de 160° hasta que esté hecho.

Posteriormente, lava y corta las fresas en finas láminas y fríelas en una sartén con mantequilla de nuez y una pizca de azúcar.

## **Magret de pato con fresas**

Para servir, añade un chorreón de vinagre balsámico.

Corta las pechugas de pato en tiras uniformes y añádeles las fresas.