

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.