

Magrets o pechugas de pato con salsa de arándanos



Ingredientes:

2 magrets de pato
4 manzanas golden
1 botellín de 200ml de crema de leche
4 o 5 cucharadas de postre de mermelada de arándano no demasiado azucarada
un poco de zumo de limón
sal

Preparación:

Para preparar los magrets o pechugas de pato con sala de arándanos, si se pueden hacer los magrets en la barbacoa el resultado es muy superior, sino se pueden hacer a la plancha o sartén y también salen bien.

Limpiar bien los magrets de venillas de sangre y restos de plumas. Limpiarlos después con un papel de cocina (no lavarlos).

En el lado de la grasa hacer cortes con un cuchillo primero en transversal, luego a lo largo, dibujando como una rejilla (es para que se cuezan mejor).

Lavar y trocear las manzanas y ponerlas a cocer con una pizca de sal y una pizca de zumo de limón (para que conserven su color) en una cazuela tapada, durante unos 20 minutos. Luego pasarlas por la batidora eléctrica para obtener un puré o compota de manzana. Reservar.

En una sartén pequeña poner la crema de leche, las cucharadas de mermelada y un

Magrets o pechugas de pato con salsa de arándanos

poco de sal. Llevar a ebulición y dejar cocer hasta que la mermelada esté fundida y la salsa haya espesado un poco. Reservar.

Salar los magrets y ponerlos a cocer o bien en la barbacoa o a la parrilla o en una sartén, primero por el lado de la grasa unos 4 o 5 minutos y luego darles la vuelta y cocer otros 3 o 4 minutos (depende del grosor del magret).

Cortarlos a lonchas y servirlos acompañados del puré de manzanas y de la crema de arándano a la que se habrá añadido un poco del jugo de los magrets.

Es importante ir probando tanto el puré como la salsa para rectificar de sal porque el éxito de este plato viene determinado por el justo equilibrio entre lo dulce y lo salado.

Se comen las lonchas de magrets salseadas con la crema de arándano y acompañadas por la compota de manzana.