

**Creador:** Recetízate



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Dar unos cortes en la piel para que salga por ellos la grasa.

## Descripción:

El magret es la parte de la pechuga del pato y es un tipo de carne muy sabrosa.

## Ingredientes para 6 personas :

- 3 Magret de Pato
- 3 cucharadas de Miel
- 3 cucharadas de Mostaza de Dijon
- 2 Limones
- Perejil
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Forramos una bandeja de horno con papel de aluminio. Hacemos unos cortes en la piel de los magrets y sazonamos.

### Paso 2

Colocamos los magrets en la bandeja de horno con la piel hacia arriba y lo reservamos.

### Paso 3

En un cuenco ponemos la miel, la mostaza de Dijon y la ralladura de la cáscara de los dos limones. Lo mezclamos todo bien.

### Paso 4

Ponemos los magrets de pato bajo el grill del horno precalenado a 180° y gratinamos durante 5 minutos. Los damos la vuelta y gratinamos 3 minutos más.

### **Paso 5**

*Untamos con la preparación de mostaza y miel y gratinamos durante un par de minutos. Les damos la vuelta y untamos de nuevo para seguir gratinando durante un par de minutos más.*

### **Paso 6**

*Retiramos la bandeja del horno, dejamos reposar unos minutos y cortamos en filetes.*

### **Paso 7**

*Servir con guarnición al gusto como puré de patatas o espárragos trigueros a la plancha.*