

# MAGRET DE PATO A LA NARANJA Y MANZANA CARAMELIZADA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

LO SIENTO, PERO VEO SANGRE EN LA CARNE Y ME MUERO....., CADA CUAL QUE LE DÉ SU PUNTO AL GUSTO.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 PIEZA de MAGRET DE PATO
- 3 MANZANAS
- 8 NARANJAS DE ZUMO
- 150 GR. de AZÚCAR
- 200 ML. de AGUA
- 50 GR. de MANTEQUILLA
- 120 GR. de AZÚCAR
- ACEITE DE OLIVA
- SAL Y PIMIENTA

## Preparación:

### Paso 1

LIMPIAMOS EL MAGRE Y POR LA PARTE DE LA GRASA HACEMOS UNAS INCISIONES EN FORMA DE ROMBO. SALPIMENTAMOS. EN UNA SARTÉN CON UN CHORRITO DE ACEITE DORAMOS POR AMBOS LADOS CON FUEGO FUERTE Y RESERVAMOS.

### Paso 2

PARA LA SALSA, HACEMOS UN CARAMELO CON AZÚCAR Y CUANDO ESTÉ DE COLOR AMBAR AÑADIMOS EL ZUMO DE LAS NARANJAS. MOVEMOS CON UNAS VARILLAS HASTA QUE EL CARAMELO SE DISUELVAN POR COMPLETO Y DEJAMOS COCER A FUEGO LENTO HASTA QUE REDUZCA LA SALSA MOVIENDO DE VEZ EN CUANDO. RESERVAR.

### Paso 3

PELAMOS LAS MANZANAS Y CON LA AYUDA DE UN DESCORAZONADOR SACAMOS BASTONES DE LAS MANZANAS. HACEMOS UN ALMÍBAR CON EL AGUA Y EL AZÚCAR, METEMOS LOS BASTONES UNOS 5 MINUTOS, SACAMOS A UNA BANDEJA CON PAPEL DE HORNO. EN UNA SARTÉN CON MANTEQUILLA

**DORAMOS LOS BASTONES.**

**Paso 4**

**METEMOS EL MAGRET Y LOS BASTONES EN UNA BANDEJA DE HORNO Y LE DAMOS UN UÚLTIMO CALENTÓN DE 5 MINUTOS EN EL HORNO Y ACOMPAÑAMOS CON LA SALSA.**