MAGRET DE PATO A LA NARANJA Y MANZANA CARAMELIZADA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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 DISUELVA 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.