

Receta de Magret de Pato con Salsa de Uvas

10 Nov 2015



Buenos días a tod@s, hoy he pensado en dejaros esta rica receta para ir preparando comidas especiales para las próximas fiestas que poco a poco se van aproximando, espero que os guste y la preparéis en casa.

Ingredientes

- Pechugas de pato (dos o más según comensales)
- Cebollas chalotas (cinco o seis)
- Aceite de oliva
- Sal
- Uvas rojas (100grs)
- Uvas blancas (100grs)
- Nata líquida (un vaso)
- Jerez dulce (un vaso)

Modo de Preparación

1. Dar unos corte en las pechugas por la parte de la piel y ponerles un poco de sal
2. Cortar las chalotas en tiras y refreír en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta que quede bien pochada
3. Añadir el jerez, dejar que evapore un poco y después añadir la nata y cuando espese, echar las uvas cortadas en cuartos y sin pepitas
4. Dejar que hierva un poco la salsa y retirar del fuego
5. Dorar las pechugas en la plancha por ambos lados
6. Cortar el magret en lonchas y servir con la crema de uvas preparada
7. Decorar el plato con unas brochetas alternando uvas blancas y negras
8. Servir caliente y....buen provecho!!!