

Magret de pato con crumble de manzana y reducción de Priorat

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

(Para 2 personas)

- 1/2 magret
- Sal maldon

Para la guarnición:

- 2 manzanas golden
- 20 ml. coñac
- 20 ml. vino blanco
- 20 ml. vino rancio
- 30 g. mantequilla
- 3 g. gelatina

Para la salsa:

- 20 g. arándanos
- 20 g. frambuesas
- 20 g. fresas
- 20 g. grosellas
- 100 ml. vino Priorat
- 40 g. azúcar moreno

/ Preparación

Para la guarnición, pelar las manzanas y colocar en una bandeja para el horno junto con el vino blanco, el vino rancio, la mantequilla y el coñac. A 180 grados durante 25 minutos.

Una vez cocidas las manzanas, escurrir con un colador, agregar gelatina y triturar este resultado en un molde.

Para la salsa, reducir el vino hasta que se evapore el alcohol, agregar el azúcar moreno y los frutos rojos. Hasta que tome textura espesa para salsear.

Para la cocción del pato, marcar por el lado de su piel para ayudar a desgrasar unos 3 minutos a fuego medio y 2 minutos por el lado de la carne, y reservar.

Por último, en el momento del emplatado, cocinar el magret en el horno a 200 grados durante 3 minutos.