

Magret de pato con salsa de maíz y cebollitas al vino

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes:

- Medio magret de pato por ración
- 1 porción de mazorca de maíz cocida a la brasa (una mazorca para tres raciones)
- 3 cebollitas glaseadas
- Salsa de carne
- Salsa de maíz

Para la salsa de maíz:

- 300 g de cebolla de Figueres cortada en juliana
- 180 ml de aceite de oliva
- 50 g mantequilla
- 600 ml de nata
- 1500 g de maíz de bote escurrido
- Fondo Blanco de Ave a cubrir

Para las cebollitas al vino tinto:

- 150 g de cebollitas platillo peladas
- 50 g de azúcar
- 20 g de mantequilla
- 20 ml vinagre
- 2 hojas de laurel
- Vino tinto a cubrir

/ Preparación

Preparación

- Limpiar la pared del magret de telillas y marcar con el cuchillo la parte de la piel para que funda bien la grasa.
 - Después, marcar el magret en la plancha suavemente por el lado de la piel previamente salpimentado.
- Cocer al punto deseado y dejar reposar antes de cortar.

Para la salsa:

- Fondear la cebolla con el aceite y la mantequilla durante 7 minutos hasta que esté caída sin que coja color.
- Añadir el maíz y remover. Seguidamente, agregar la nata, dejar hervir y poner el FBA (Fondo Blanco de Ave) a cubrir. Dejar cocer reduciendo.
- Triturar a máxima potencia durante 5 minutos. Colar y rectificar de sal.

Para las cebollitas al vino:

- Hacer un caramelo en seco, añadir la mantequilla y las cebolletas y deglasear con vinagre.
- Evaporar el vinagre y agregar el vino con el laurel.
- Dejar cocer hasta que las cebolletas estén tiernas y bien glaseadas.

Presentación:

- Disponer en el plato un círculo de salsa de maíz, la mazorca en un lado y tres cebollitas glaseadas.
- Disponer el magret cortado a láminas y terminar con la salsa de carne, sal Maldon y hierbas para refrescar.