

## MAGRET DE PATO CON CASTAÑAS Y SALSA DE NARANJA

### Ingredientes:

2 magrets de pato.-200 gr. de ciruelas pasas sin hueso.- 500 gr. de castañas cocidas enteras (se venden ya preparadas en lata).- 300 gr. de zumo de naranja.- 1 lata de coca-cola normal (350 gr. aproximadamente).- 2 naranjas grandes de mesa.-La ralladura de 3 naranjas (sólo la parte coloreada).- 2 pastillas de caldo de pollo o sal y pimienta.

### Para el sofrito:

50 gr. de aceite de oliva.-La piel de uno de los magrets partida en 4 trozos.-250 gr. de chalotas.- 50 gr. de cebolla.

### Preparación:

**Previa:** Abra los magrets por la mitad, sin llegar a separarlos, a modo de libro, o pda que se lo hagan en el establecimiento donde los compre. Aplástelos un poco para que queden lo más finos posible.

Ralle la piel de las naranjas de zumo o bien haga hilos de piel con el utensilio que se indica en la página 8 del libro de masas. Resérvela.

Ponga a macerar los magrets en el zumo de naranja, con la ralladura y la Coca-cola, durante 1 hora como mínimo. Transcurrido éste tiempo, escúrralos y reserve el líquido para la salsa. Qúíteles la piel, parta una de ellas en 4 trozos y resérvela. La otra puede guardarla para otro uso o desecharla.

Salpimiente la carne por ambos lados y ponga por encima castañas bien escurridas y ciruelas pasas. Haga un rollo y envuélvalo en film transparente apretando bien. Después vuelva a envolverlo en papel de aluminio. Resérvela. Pele las naranjas de mesa llegando bien a la carne con el fin de que no quede nada de blanco y vaya sacando gajos sin piel, como se indica en la página 10 del libro de "Repostería".

Coloque los dos rollos bien envueltos en el recipiente Varoma y alrededor de los mismos, gajos de naranja y las castañas que le hayan sobrado. Tape bien y resérvelos.

**Sofrito:** Trocee las cebollas y las chalotas durante 10 segundos seg. en velocidad 3  $\frac{1}{2}$  en dos veces. Sáquelas y resérvelas. **Ponga la mariposa en las cuchillas,** eche todos los ingredientes del sofrito y programe 15 minutos, 100 grados, velocidad 1.

Añada líquido de la maceración, las pastillas de caldo o la sal y la pimienta recién molida. Coloque el recipiente Varoma que teníamos reservado y programe 25 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Al terminar destape el recipiente varoma y si el contenido del vaso está muy líquido, programe 10 minutos más a la misma temperatura y velocidad para que evapore.

Retire los trozos de piel de pato y deséchelos. Desenvuelva los rollos y pínchelos un poco para que suelten el jugo, que incorporará a la salsa.

Sírvalo cubriendo de salsa el fondo del plato, sobre ésta ponga rodajas del grosor que Vd. Prefiera y adorne con los gajos de naranja y las castañas.