

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:26
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/magret-de-pato-rebozado-en-palomitas-con-ensalada-de-caquis.html>

Magret de Pato rebozado en palomitas con ensalada de caquis

INGREDIENTES

- Una pechuga de pato con su grasa
- 3 caquis de la variedad p rsimo
- 3 ajetes
- 1 hoja de espinaca fresca
- 3 hojas de rúcula
- Salsa de soja
- Miel
- Palomitas de maíz

PREPARACIÓN

La capa de grasa la separamos de la carne y la cortamos en dos mitades, poniéndola a continuación en una sartén para que suelte la grasa a fuego lento, dando la vuelta de vez en cuando. Reservamos.

Se trituran las palomitas en una batidora o molidor de café. Reservamos.

Hacemos filetitos de la pechuga, reboz ndolos por el huevo batido primero y después por las palomitas trituradas.

Los fre mos en la grasa que solt  el magret y un chorro de aceite bien caliente vuelta y vuelta. Sacar y poner en encima de papel de cocina para que suelte el aceite restante.

Ensalada de acompañamiento

Pelamos y cortamos los caquis en dados.

En otra sartén ponemos un poco de aceite y pochamos los ajetes cortados en juliana a fuego lento, se añade el caqui y se sigue salteando a fuego bajo. Cuando el caqui este tierno añadimos las espinacas y después la rúcula. Se continúa 5 minutos mas y ya tenemos el acompañamiento listo.

Salsa para la carne

Hacer la salsa mezclando bien 3 cucharadas de salsa de soja y 2 de miel.

Emplatado

Colocar 4 filetes en el centro del plato y en uno de los lados el acompañamiento, la ensalada alrededor y por encima la salsa de soja y miel.