

MAGRET DE PATO Con Zanahorias Confitadas

🕒 50 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 magret de pato
- Sal gorda
- 2 packs de palitos de Zanahoria Florette**
- 2 cucharadas de sirope de agave
- 40ml de vinagre balsámico
- 2 ramas de romero fresco
- 1/2 ensalada Primeros Brotes Gourmet Edición Fiestas Florette**
- 150ml de Pedro Ximénez
- 250ml de caldo de carne
- 1 hoja de laurel
- 20g de harina fina de maíz
- 1/2 pack de Picatostes integrales Florette**



1 Corta la parte de la grasa del magret haciendo unos cortes superficiales en forma de rombo y **porciónalo** en 4.



2 Sazona y **cocina** en una sartén a fuego medio con la grasa hacia abajo hasta que dore. Dale la vuelta y **cocina** la otra parte del magret. **Reserva** en una fuente.



3 En la misma sartén y con la grasa del pato, **agrega** las zanahorias con el sirope de agave, vinagre balsámico y las ramas de romero. **Confit** el conjunto a fuego suave durante 10 minutos y **reserva** en un plato con papel absorbente sin el romero.



4 **Calienta** el Pedro Ximénez con el caldo de carne y el laurel en una olla y **reduce** 10 minutos. **Retira** el laurel y **diluye** la harina fina de maíz en un poco de agua. **Viértela** a la olla y **cocina** hasta espesar la salsa sin dejar de remover.



5 **Sirve** un poco en la base del plato que más te guste, **dispón** el magret de pato encima y **acompaña** con las zanahorias confitadas. **Añade** los Primeros Brotes Gourmet y **decora** con picatostes integrales.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Palitos de Zanahoria Florette



Ensalada Primeros Brotes Gourmet Edición Fiestas

