

Magret de pato con uva y reducci3n de moscatel:

Ingredientes (para 4 personas):

- 2-3 pechugas de pato (magrets)
- 0,5L de vino moscatel
- 300g de uvas
- 30g de mantequilla
- 5g de Maizena
- Sal y pimienta



Preparaci3n:

- Poned el moscatel y la uva a granos en una olla y dejadlo hervir hasta que se reduzca a la mitad. Pasadlo todo en una sart3n junto con la mantequilla y la Maizena. Dejadlo cocer hasta obtener una salsa ligeramente espesa
- Asad el pecho por la parte piel en una sart3n sin aceite hasta dejarlo dorado (aproximadamente 3/4 partes) y crujiente a fuego lento, despu3s gir3is y dor3is. Dejadlo reposar y salpiment3is
- Servid el magret laminado, con la salsa caliente y la uva como acompa1amiento. Se aconseja no cortar en exceso la pechuga para perder poco jugo