

## **Magret de pato salteado con plàtano, melaza y aceto:**

Ingredientes y preparación del aceto:

- 200mL de fondo de ave (caldo de ave)
- 30g de melaza (melaza de palma, de azúcar, miel...)
- 30g de vinagre de módena
- Reducir el fondo a la mitad. Juntar todo y reducir a textura jarabe



Ingredientes y preparación:

- 1/2 pechuga de pato de 350g aprox. con la piel marcada en forma de cuadrícula
- 2 cucharadas soperas de salsa
- 1/2 plátano cortado en trozos grandes
- Azúcar, ron y mantequilla
- Asar el pecho por el lado piel hasta dejarlo dorado (aprox. 3/4 partes) y crujiente a fuego lento, luego girar y dorar. Reposar y sazonar
- Saltear el plátano con mantequilla (color avellana) y azúcar y cuando empiece a tomar color, añadir el ron. Calentar la salsa del aceto
- Disponer todos los elementos en el plato sin napar, se aconseja no cortar en exceso la pechuga para perder poco jugo