

MAGRET CON PLATANO CARAMELIZADO

INGREDIENTES: 4 PERSONAS

- 2 magret de pato 600 Gr.
- 1 plátano.
- Azúcar.
- Moras, frambuesas y fresitas.
- Sal.
- Pimienta.



ELABORACION:



MAGRET

- Se limpia el magret retirando el exceso de grasa.
- Se acondiciona la pieza para hacerla presentable.
- Por la parte de la grasa se hacen unos cortes, no muy profundos, y a modo de malla.
- Salpimentar.



PREPARACIÓN DEL MAGRET AL VAPOR

- En una bolsa de vacío se sella el magret al 100%.
- Seguidamente se introduce en el horno al vapor a 65º, durante 30 minutos.
- Enfriar rápidamente en agua con hielo.
- Se corta el magret en lardones para la presentación del plato.
- Se despoja un plátano de su piel y se corta en tramos de 3 centímetros aproximadamente.
- Se marcan a la plancha, y se reservan hasta montar el plato.



PREPARACIÓN DEL MAGRET EN SARTÉN



La pieza de magret, salpimentado, se marca, a fuego fuerte en la sartén, sin aceite.

Se deja que se dore primero la parte más grasienta.

Si fuere preciso se retira el aceite que suelta.

Se retira del fuego y se le da la vuelta a la pieza.

El magret debe estar jugoso, crujiente por fuera y poco hecho por dentro.



ELABORACIÓN DE LA SALSA

Para la elaboración de la salsa se toma una sartén, se depositan los frutos rojos a los que se le añade un par de cucharadas de azúcar y unas cucharadas de jugo de carne.

Se trituran y se pasan por un colador.



PRESENTACION DEL PLATO

En la base del plato se depositan los cilindros de plátano, los lardones de magret.

Se napa a éstos, discretamente con la salsa de frutos rojos, terminando la decoración del plato con unas escamas de sal Maldon.



VINO TINTO MAURO VENDIMIA SELECCIONADA 2009

Solamente se elabora el Mauro Vendimia Seleccionada cuando la añada lo permite, seleccionando la producción de viñedos escogidos por su concentración y madurez. Las uvas proceden de viñedos de los términos de Tudela de Duero y Santibáñez de Valcorba. El vino se embotella sin filtrar, tras una crianza de 30 meses.

Nota de cata del vino tinto Mauro Vendimia Seleccionada:

Vista : Negro picota de buena capa.

Nariz : terrosa y especiada con madera y fruta bien equilibradas.

Boca :Tánico y potente, con mucho caudal, jugosa frutuosidad y una viva acidez que alarga el recorrido en boca