

MAGRET de Pato

SALSA DE MANZANA Y ENSALADA

🕒 75 minutos

📏 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 4 bolsitas de **Manzana Florette**
- 2 cucharadas de azúcar
- 100 ml de agua
- 1 magret de pato
- Sal
- Queso tierno
- 1 bolsa de **Dúo Canónigo + Rúcula Florette**
- Frambuesas
- Pistachos
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de manzana
- Tomillo fresco



1 Coloca la manzana en una bandeja con papel de hornear, espolvorea 2 cucharadas de azúcar sobre ella, **hornea** a 180 °C durante 30 minutos y **tritura** junto al agua.



2 Traza en la parte de la piel del magret con ayuda de un cuchillo unos rombos.



3 **Cocínalo** con la piel hacia abajo en una sartén glaseando la parte superior continuamente con una cuchara. **Sazonalo**, córtalo en láminas y reserva.



4 **Corta** el queso en dados y **mézlalo** con los canónigos y rúcula, las frambuesas y los pistachos ligeramente triturados. **Añade** sal, aceite y vinagre a tu gusto.



5 **Emplata** en un plato llano las láminas de magret acompañado de la salsa de manzana, la ensalada y **decora** con hojas de tomillo fresco.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Fruta
Manzana



Duo
Cánonigo + Rúcula

