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 ºC 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. **Sazónalo**, córtalo en láminas y reserva.

4

Corta el queso en dados y **mézclalo** 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