Magret de Pato Glaseado

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Recetízate **Recetizador:** Atala Martin

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Dar unos cortes en la piel para que salga por ellos la grasa.

Descripción:

El magret es la parte de la pechuga del pato y es un tipo de carne muy sabrosa.

Ingredientes para 6 personas :

- 3 Magret de Pato
- 3 cucharadas de Miel
- 3 cucharadas de Mostaza de Dijon
- 2 Limones
- Perejil
- Sal

Preparación:

Paso 1

Forramos una bandeja de horno con papel de aluminio. Hacemos unos cortes en la piel de los magrets y sazonamos.

Paso 2

Colocamos los magrets en la bandeja de horno con la piel hacia arriba y lo reservamos.

Paso 3

En un cuenco ponemos la miel, la mostaza de Dijon y la ralladura de la cáscara de los dos limones. Lo mezclamos todo bien.

Paso 4

Ponemos los magrets de pato bajo el grill del horno precalenado a 180º y gratinamos durante 5 minutos. Los damos la vuelta y gratinamos 3 minutos más.

Paso 5

Untamos con la preparación de mostaza y miel y gratinamos durante un par de minutos. Les damos la vuelta y untamos de nuevo para seguir gratinando durante un par de minutos más.

Paso 6

Retiramos la bandeja del horno, dejamos reposar unos minutos y cortamos en filetes.

Paso 7

Servir con guarnición al gusto como puré de patatas o espárragos trigueros a la plancha.