

MAGRET DE PATO CON GROSELLAS

Ingredientes

Pechuga de pato
Unas chalotas
Zumo de una naranja
1 vaso de vino blanco seco
1 cucharada de mostaza
2 cucharadas de gelatina de grosellas
1 caja de grosellas
2 cucharadas de aceite
Sal y pimienta

Elaboración

- Calentar el aceite en una sartén dorar la pechuga por ambos lados.
- Salpimentar y reservar.
- Rehogar las chalotas, picadas finas, en la grasa sobrante de dorar las pechugas.
- Agregar la mostaza, la gelatina de grosellas, el zumo de naranja y el vino blanco.
- Salpimentar y añadir ½ caja de grosellas.
- Mantener en el fuego hasta que la salsa haya espesado.
- Filetear la pechuga de pato, disponer en una fuente y rociar con la salsa.
- Decorar con el resto de grosellas y servir inmediatamente