

Magret de pato con castañas y salsa de naranja

por gijonilla



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Media

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Aves y caza

Temporada: Todo el año

Técnica: Otros

País: España

Ingredientes

2 magrets de pato
200g de ciruelas pasas sin hueso
500g de castañas cocidas enteras
300g de zumo de naranja
1 lata de cocacola
2 naranjas grandes
La ralladura de 3 naranjas
2 pastillas de caldo de pollo
Para el sofrito:
50g de aceite de oliva
La piel de uno de los magrets partida en 4 trozos
250g de chalotas
500g de cebollas

Preparación

- Abrimos los magrets a la mitad en forma de libro. Rallamos las naranjas de zumo.
- Ponemos a macerar los magrets en el zumo de naranja, con la ralladura y la cocacola durante 1 hora. Escurrimos y reservamos el líquido. Quitamos la piel, partimos 1 en 4 trozos y reservamos. El resto podemos deshecharla.
- Salpimentamos por ambos lados y ponemos por encima las castañas escurridas y las ciruelas. Hacemos un rollo y lo envolvemos en film transparente. Envolvamos en papel de aluminio y reservamos. Pelamos las naranjas y sacamos los gajos.
- Colocamos los dos rollos en el recipiente varoma, y alrededor gajos de naranja y las castañas sobrantes. Tapamos bien y reservamos.
- Para el sofrito troceamos las cebollas y chalotas 10 segundos en velocidad 3 en dos veces. Reservamos.
- Ponemos la mariposa en las cuchillas, echamos todos los ingredientes y programamos 15 minutos, 100°, velocidad 1.
- Añadimos el líquido de la maceración, las pastillas de caldo y ponemos encima el recipiente varoma reservado. Programamos 25 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Al terminar destapamos y pinchamos los rollos para que suelten el jugo. Retiramos el recipiente varoma y si el contenido del vaso está muy líquido programamos 10 minutos más a la misma temperatura y velocidad.
- Retiramos los trozos de piel de pato los deshechamos. Desenvolvemos los rollos y los pinchamos.
- Servimos cubriendo el plato con la salsa y encima los magrets en rodajas. Decoramos con la naranja y las castañas.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/201209/magret-de-pato-con-castanas-y-salsa-de-naranja/>