

## **MAGRET DE PATO CON PATATAS ANNA Y CHALOTAS GLASEADAS**



### **INGREDIENTES**

4 magrets de pato

Sal en escamas

#### **PATATAS ANNA**

6 patatas

150 g mantequilla

Tomillo

Sal

#### **CHALOTAS GLASEADAS**

18 chalotas

30 g mantequilla

2-3 cucharadas de miel

Agua

Sal y pimienta

MAGRET DE PATO CON PATATAS ANNA Y  
CHALOTAS GLASEADAS

---

## **MODO DE HACERLO**

### **MAGRET**

Hacer unos cortes en diagonal a la piel del magret sin llegar a la carne. Marcar sobre una parrilla a fuego medio-bajo por la parte de la piel. Dejar unos 10 minutos en la sartén. Ir retirando la grasa que suelta y desechar. Cuando esté bien tostado dar la vuelta y marcar por el lado de la carne. Retirar el magret de la sartén y dejar reposar tapado con papel de aluminio.

### **CHALOTAS GLASEADA**

Poner en un cazo las chalotas peladas con la mantequilla, la miel, sal y pimienta y cubrir con agua. Cocer a fuego suave hasta que estén blandas.

### **PATATAS ANNA**

Fundir la mantequilla con tomillo picado. Pelar las patatas y cortar en rodajas muy finas con una mandolina. En una bandeja de horno con silicona disponer las patatas en forma de flor. Salpimentar y pintar con la mantequilla. Repetir la operación alternando el sentido hasta obtener cuatro capas de patatas. Hornear a 170° hasta que estén tiernas y doradas.

### **PRESENTACIÓN**

Filetear el magret y espolvorear con sal en escamas. Acompañar con las chalotas y una flor de patata.

### **VARIANTES**

Sustituir la mantequilla de las patatas por aceite de oliva virgen, e ir intercalando entre las capas tomillo, romero, salvia...

Se pueden glasear puerros, cebollitas francesas, rabanitos, zanahoria, ...

### **CONSERVACION**

La carne y las patatas son de consumo inmediato.

Las chalotas se conservan una semana en nevera.