

## **MAGRET DE PATO “SOASADO” A LA CANELA CON PAN INDIO Y SALSA CHUTNEY**



### **INGREDIENTES**

2 magrets de pato

#### **ADOBO**

1 cucharada salsa soja

1 cucharada miel

1 cucharada 5 especias chinas

½ cucharada canela en polvo

Jengibre rallado

Pimenta fresca

1 paquete de Pappadums

#### **CHUTNEY DE MANGO**

1 mango

1 manzana ácida en daditos

200 g vinagre de cava

100 g azúcar

1 cucharada de mostaza suave

3 clavos

1 rama de canela

10 g jengibre rallado

## **MODO DE HACERLO**

Con un cuchillo bien afiliado cortar la piel del pato de forma romboidal, sin llegar a la carne. Colocar en un cuenco junto con los ingredientes del adobo. Dejar adobar por ambas caras al menos 1 hora. (si es posible, dejar toda la noche).

Retirar el pato del adobo y secar bien con un papel de cocina. Calentar una sartén antiadherente sin nada de grasa y poner el pato con la piel hacia abajo. Dejar que se dore lentamente. Reducir el fuego al mínimo y derretir la grasa de pato al menos 5 minutos hasta que salga clara y muy fina.

Colocar el pato en una fuente de horno y hornear 10 minutos. Retirar y dejar reposar sobre la tabla de cortar cubierto con papel de aluminio.

Cortar en lochas muy finas.

### **CHUTNEY DE MANGO**

En un cazo cocer la manzana, el vinagre, el azúcar, la mostaza, los clavos, la rama de canela y el jengibre hasta que prácticamente se evapore todo el líquido. Incorporar el mango pelado y picado y cocer unos minutos más hasta que adquiera textura de mermelada.

Pintar las planchas de pan indio con aceite y espolvorear de semillas variadas. Hacer al horno o al microondas siguiendo las indicaciones del fabricante, hasta que estén crujientes.

Servir el magret laminado sobre las planchas de Pappadums y acompañar del chutney de mango.

### **VARIANTES**

El magret se puede hacer a la plancha sin estar previamente macerado. El chutney se puede hacer con frutas muy variadas, mango, manzana, melocotón, tomate, kaki, en incluso mezclar entre ellos.

Sustituir el pan papadums por pan naan.

### **CONSERVACION**

El magret ya hecho se conserva 3-4 días en la nevera y se puede congelar. Cortar finamente. El chutney es un método de conservación y dura 2 semanas en la nevera.