



## Consejo del chef

Servir el magret calentito para que la salsa se funda y consigas una explosión de sabor que encantará a tus invitados de Navidad.

## Raciones para 2

1 Magret de pato

**200 gr** Frambuesas y arándanos

**100 ml** Zumo de naranja

Vinagre de módena

Pasta de chile

Sal

Pimienta

- 1 Salpimentar el magret y realizar unos cortes en forma de cruz en la superficie de la grasa.
- 2 En una sartén con aceite, cocinar el magret a fuego lento por la cara de la grasa hasta que se forme una capa muy dorada y crujiente. Dar la vuelta y cocinar 2 o 3 minutos más.
- 3 En un cazo añadir los frutos rojos, el zumo de naranja, el vinagre de módena y una cucharada de pasta de ají. Cocinar hasta reducir y conseguir una textura espesa.
- 4 Filetear el magret y servir acompañado la salsa de frutos rojos y unas verduras salteadas.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/magret-pato-salsa-frutos-rojos/>

**COOKING**  
**LOVERS** 