Magret de pato Pekín



Consejo del chef

Sirve este magret aún caliente para disfrutar de todo su sabor. Grr...

Raciones para 1

- ❏ **1** Magret de pato
- ❏ **1/2** Pepino
- ❏ **1** Zanahoria
- ❏ **1** Cebolleta
- ❏ Salsa Hoisin
- ❏ Crêpes para pato pekin
- ❏ Aceite de oliva

1. Cortar las verduras de los acompañamientos en juliana y servir en boles diferentes.
2. Para el magret, cortar la parte de la grasa en pequeños rombos y pincelar la carne con aceite de oliva. Cocinar en el horno SteakMaster previamente precalentado con la rejilla y seleccionando el modo automático de magret. Una vez cocinado, retirar del horno y laminar.
3. Servir junto al resto de ingredientes, para que cada comensal se lo prepare en la mesa: las verduras cortadas, la salsa, y los crêpes regenerados al vapor, o de la manera que indique el fabricante.
4. Para el montaje del crêpe, extender un poco de salsa o de mezcla de salsas, colocar 2 o 3 láminas de magret encima, un poco de pepino, zanahoria y cebolleta, y cerrar.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/magret-de-pato-pekin/