

Restaurante El Almacén

Ctra. Salamanca
Ávila

**Magret de pato
con crema de
maíz dulce y
chutney de
remolacha.**



*Adaptable a
sin lactosa

Producto **Tierra de Sabor** :

- Magret crudo **Malvasía** [visitar web](#)
- Maíz dulce **El Campo** [visitar web](#)

VER RECETA



Magret de pato con crema de maíz dulce y chutney de remolacha.



Ingredientes

- Para el magret

- 1 magret de pato **Malvasía**
- 4 cucharadas de Tamari (salsa de soja sin gluten)
- 1 cucharada de yuzu o en su defecto 1 cucharada de zumo de lima y 1 cucharada de zumo de naranja
- 1 cayena o chile fresco picado
- Pimienta negra recién molida

- Para el chutney de remolacha

- 3 remolachas cocidas
- 1 clavo de olor
- ½ cucharilla de jengibre seco
- ½ cayena pequeña
- ½ cucharilla de curry
- 3 cucharadas de vinagre de Jerez
- 3 cucharadas de azúcar

- Para la crema de maíz

- 1 cebolla pequeña
- Parte blanca de un puerro pequeño
- 2 mazorcas de maíz dulce **El Campo**
- C.S. de caldo de pollo para cubrir las verduras
- 2 cucharadas de nata (opcional, que pueden sustituirse por una leche vegetal)

Preparación

1. En un cuenco amplio echaremos todos los ingredientes de la marinada del magret de pato. Haremos unos cortes a la piel de la pechuga de pato por la parte de la grasa y lo introduciremos en la marinada durante un par de horas mínimo.
2. Mientras pondremos la crema de maíz a cocer sofriendo en un poco de aceite de oliva la cebolla, la parte blanca de un puerro pequeño y una vez esté pochado, añadiremos el maíz de dos mazorcas cocidas. Cubriremos con caldo de pollo o de verduras y dejaremos que se cocine durante media hora a fuego medio bajo. Pasado este tiempo la trituraremos y colaremos. Después de colarla podemos hervirla de nuevo añadiendo la nata o leche vegetal para aligerarla y ponerla a punto de sal.
3. Para el chutney trocearemos la remolacha y la pondremos en un cazo con las especias, el vinagre y el azúcar. Coceremos el conjunto durante 15 minutos a fuego medio. Trituraremos y colaremos el chutney.
4. Marcaremos el magret en una sartén caliente. Primero por la parte de la piel para que la carne pierda parte de su grasa. Pasados unos tres minutos a fuego medio alto controlando que no se nos queme, le daremos la vuelta para cocinarlo ligeramente por la parte contraria. Podemos terminarlo en el horno a 200°C durante dos o tres minutos dependiendo del punto que queramos en la carne. Lo reposaremos otros tres minutos para retener ahí los jugos.
5. Emplatar con una base de crema de maíz, el magret de pato trinchado encima y el chutney de remolacha.

