

Magret de pato con naranja y miel de Rafael Pons padre (Restaurante Cafo's en Nules, Castellón)

Ingredientes para 4 personas:

2 pechugas de pato de aprox. 500 g. c/u

300 g. de miel

0,8 l de zumo de naranja navelina

Sal y pimienta



Modo de preparación:

Salpimentar la carne y marcar por la parte de la piel (hacer cuadrículas sin llegar a cortar).

En una sartén a fuego fuerte y sin aceite, asar el magret por la parte de la piel para sellarla por esa cara. Darle la vuelta a la pechuga y con el mismo aceite procedente de la grasa de la carne, sellar la cara opuesta. Dejando el magret poco hecho.

Escalopar (cortar) en filetes la pechuga ya asada.

Elaboración de la salsa:

Calentar el zumo de naranja sin llegar a ebullición para que no amargue.

Añadir la miel al zumo ya caliente y dejar reducir a fuego lento hasta conseguir una textura espesa, pero sin llegar a caramelizar.

Salsear los filetes y servir caliente.

Recomendación:

Acompañar el plato con rodajas de naranja y una hojita de hierbabuena.

