

## La mejor forma de cocinar un magret de pato

Seguro que todos hemos tenido algún disgusto al cocinar un magret: o nos queda demasiado grasiento, o nos queda seco, o nos queda crudo...

Hoy vamos a explicar una forma de cocinarlo que nos asegurará el éxito! Además lo acompañaremos con unas manzanas reinetas asadas

### ¿Qué?

- 1 magret de pato fresco
- Sal pimienta
- 2 manzanas reinetas
- 1 cucharadita de mantequilla

### ¿Cómo?

Veremos que el magret tiene una capa gruesa de grasa por un lado. Haremos esa grasa comestible y agradable como? Con una punta de cuchillo afilado le haremos unos cortes a la capa de grasa, primero en un sentido y luego en otro. Así la grasa drenará y eliminaremos el exceso.

El 2º truco es la temperatura: doramos la parte de la grasa en un sartén no muy caliente, y sin aceite. De este modo gran parte de la grasa se derretirá y nos quedará una capa crujiente y agradable. También doramos por el otro lado para sellar la carne. Sazonaremos con sal y pimienta.

El 3er truco hornear a baja temperatura. Así el calor penetrará poco a poco evitando que la carne se reseque y nos quede bien jugoso a la vez que en su punto. Lo haremos en el horno a 120º encima de la rejilla, tardará 15 minutos aproximadamente.

Último truco el reposo. Es importante dejar reposar una carne asada al horno. Así evitaremos que alrtarla pierda su jugo. Para ello lo taparemos con papel de aluminio y lo dejaremos reposar 4-5 minutos.

La guarnición limpiaremos las reinetas y los haremos un corte en su diámetro. Así no reventarán en el horno y mantendrán la forma. Las pondremos en una bandeja de horno y las haremos a 180ºC 15 minutos.

Antes de meterlas en el horno las pintaremos con un poco de mantequilla

Ahora solo queda terminar el plato: con un cuchillo afilado cortaremos el magret en filetes de 1 cm de grosor y lo serviremos con las manzanas asadas y...listo!