

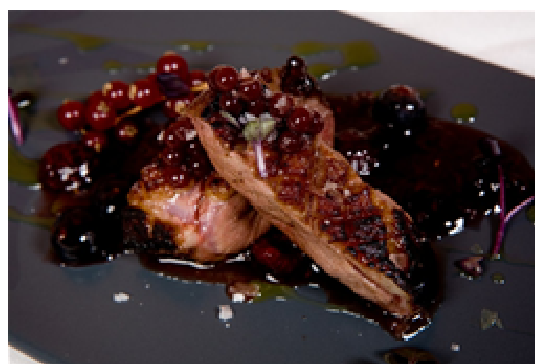
# Cocktail® Pearls



## **MAGRET DE PATO, CONFITURA DE FRUTOS ROJOS Y PERLAS DE FRESA**

### *Ingredientes (para cuatro personas):*

Magret de Pato de ½ kilo aproximadamente  
Confitura de frambuesa  
12 arándanos  
12 frambuesas  
12 grosellas  
Cocktail Pearls de fresa (1 cuchara)  
Aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta



### *Elaboración:*

Salpimentar el magret de pato, hacer una hendiduras en rombo sobre la piel, y marcar, con la plancha bien caliente, por ese lado, dejando que dore con su propia grasa. Dar la vuelta al magret dejar que selle y reservar.

Reducir en un cacito 25cl de agua aproximadamente, 3cucharadas soperas de confitura de frambuesa, 12 frambuesas por la mitad, 12 arándanos. Dar vueltas hasta que llegue a ebullición, retirar y dejar enfriar.

Meter el magret de pato al horno y dar un golpe de calor con el horno a 170° durante 3 a 4 minutos.

### *Emplatado:*

Tira una lágrima de confitura sobre el plato. Coloca encima 2 trozos gruesos de magret por plato montando uno encima del otro. Salsear con la confitura, colocar “Cocktail Pearls” de fresa por encima y un racimo de grosellas a un lado.