

Magrets de pato con chutney de pera y vainilla a la sal

Tiempo de cocción: 25-30 minutos

Tiempo total de preparación: 45 minutos



INGREDIENTES:

- 2 magrets de pato frescos
- 2 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- 300 g de pera
- 100 g de cebolla
- 1 vaina de vainilla
- 50 g de mantequilla
- 1 chorrito de Pedro Ximénez, brandy o Armanyac (licor de ciruela)

ELABORACIÓN:

- En una fuente, formar un lecho con una capa gruesa de **Sal Costa Alta Cocina**, colocar encima los magrets con cortes romboidales en la zona de la grasa y cubrir con el resto de sal.
- Hornear a 220°C durante 25-30 minutos.
- Pelar las peras y cortarlas a daditos. Picar la cebolla y sofreírla 3 minutos con la mantequilla. Añadir la pera, la vaina de vainilla y cocer durante 6-7 minutos. Por último, añadir un chorro del licor elegido, remover hasta que se evapore y retirar del fuego.
- Sacar los magrets del horno y limpiarlos de sal. Cortarlos en rodajas y servirlos con el chutney de pera y vainilla.