



Magret con frutas silvestres y chips de patata morada



Categoría
Carne



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Medio



Com quem?
A dos



Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Aceite Extra
Virgen Gran Selección



8ml de Gallo Vinagre
Balsámico de Módena

- 1 magret
- 50g de frutas silvestres (frambuesa y arándanos)
- 100g de patata morada
- Sal, al gusto
- Pimienta de molino, al gusto

Modo de preparación

1

Condimente el magret con sal, pimienta y algunas gotas de Gallo Vinagre Balsámico de Módena.

2

Golpee la piel del pato.

3

Caliente el Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Gran Selección y fría el magret colocando primero la piel en el calor, para liberar la grasa. Dejar ligeramente cocido.

4

Fría la patata morada en aceite, secándola bien. Condimente la patata morada con sal y pimienta molida.

5

Retire del sauté, agregue las frutas silvestres y el Gallo Vinagre Balsámico de Módena.

6

Utilice estos jugos como salsa.

Produtos utilizados



Gran Selección

Aceite de Oliva Virgen Extra Premium



Balsámico de Módena

Vinagre Premium

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide