



Recetas del Chef Pepin

POLLO Y AVES

PECHUGA DE PATO CON SALSA DE CEREZA

INGREDIENTES:

- 2 Pechugas de pato (puedes también usar pechugas de pollo)
- 3 Onzas de mantequilla
 - Tomillo fresco
 - Ajo
 - Cebolla
 - Sal y pimienta a gusto

Para la salsa:

- 1 Cucharadita de azúcar
- 1 Taza de cerezas sin semilla
- 1 Taza de oporto
- 2 Cebollas picadas
- 2 Cucharadas de mantequilla
 - Aceite de oliva
 - Sal

PREPARACION:

Haz unos cortes a la piel del pato y sofríe las pechugas a temperatura media en una sartén con aceite de oliva.

Sazona con sal y pimienta por ambos lados.

Agrega la mantequilla, el tomillo, el ajo, la cebolla y deja cocinar 3 o 4 minutos.

Voltea las pechugas y retíralas para que se enfríen un poco. Corta en rodajas y sirve en un plato con la salsa de cereza por encima.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Para la salsa:

En una sartén con aceite de oliva, sofríe la cebolla hasta que esté cristalina.

Pon las cerezas para que suelten su propia azúcar.

Añade el azúcar y el vino; deja reposar.

Añade la mantequilla para que la salsa espese un poco y para darle sabor.

Deja conservar a fuego bajo para que se reduzca.

Cuando la salsa tenga consistencia, viértela sobre el pato.

Adorna el plato con unas cerezas.