



## **MAGRET DE PATO AHUMADO EN SALSA DE CEREZAS, OPORTO Y VINO TINTO**

### **INGREDIENTES:**

- 1 magret de pato ahumado de dos puntos
- ½ taza de oporto
- ½ taza de vino tinto.
- 100 grms de cereza con su almíbar

### **GUARNICIÓN:**

- Graten de poro o una pasta cuatro quesos.

### **PREPARACIÓN:**

- Freír el magret término medio, comenzando por el lado del pellejo
- Cortar en lonjas y bañar con salsa.

### **SALSA:**

- Poner en una cacerola las cerezas licuadas con su almíbar en ½ vaso de oporto, en ½ vaso de vino tinto y tres cucharadas de azúcar
- Remover y dejar reducir hasta que espese.
- Bañar el magret cortado en lonjas con la salsa y acompañar con graten de poro y una pasta cuatro quesos.