



Rezepte aus der Behr Küche

SalaRico con pechuga de pato y manzana-nueces



Ingredientes para 4 personas

- 1 SalaRico
 - 1 manzana ácida
 - 50 g de nueces
 - 2 chalotas
 - 50 ml de Calvados
 - 2 cucharadas de miel
 - Algo de sal
 - 300 g de pechuga de pato
 - Un poco de aceite para la sartén
-

Consejos de preparación y conservación:

Pase la pechuga de pato por el lado de la piel en la sartén a fuego alto durante unos 5 minutos, dele luego la vuelta y cocínela otros 2 o 3 minutos. Retire la grasa sobrante. Termine de preparar la carne en el horno precalentado a 200° durante 12-15 minutos, envuélvala en papel de aluminio y déjela reposar 5 minutos. Corte las manzanas en cuartos y luego en rodajas finas y las chalotas en aros finos. Dore ambas en la sartén con muy poca grasa, añada el Calvados y deje que hierva brevemente. Caramelice las nueces con la miel en la sartén (sin grasa). Lave el SalaRico, córtelo en cuartos y luego en tiras, y dispóngalo con la pechuga de pato cortada y el resto de ingredientes en un plato o una fuente grandes.