



# Magret con frutas silvestres y chips de patata morada




  
Categoría  
Carne

  
Tempo de preparación  
Rápido

  
Dificultade  
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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide