

## Magret de Pato com Molho de Citrinos

Ingredientes:

- 2 peitos de pato
- 2 échalotes
- 3 laranjas
- 1 limão
- 100 g de manteiga
- sal e pimenta q.b.



Preparação:

1. Aqueça bem uma frigideira de fundo grosso, coloque os peitos com a pele para baixo, e deixe fritar mais ou menos 5 minutos.
2. Escorra a maior parte da gordura e frite-os do outro lado durante 2 minutos.
3. Reserve-os até arrefecer.
4. Esprema as laranjas e junte-lhes o sumo de limão.
5. Corte finamente as échalotes.
6. Na manteiga salteie as échalotes até ficarem transparentes, junte o sumo de laranja e limão, e mexa com a espátula. Tempere de sal e pimenta.
7. Bata o preparado anterior com a varinha mágica e verifique o tempero.
8. Depois de frios, corte os peitos em fatias muito finas, disponha em travessa quente e regue com o molho.

Nota:

O magret pode também servir-se com molho de framboesas.

