

AUS

REF: 43100001

Magret de pato

El magret de pato es uno de los cortes más apreciados de la gastronomía por su extraordinaria jugosidad, su textura tierna y su sabor intenso y elegante. Procedente de la pechuga del pato, destaca por su característica capa de grasa que, durante la cocción, se funde lentamente, aportando una carne melosa y llena de matices.

Su versatilidad lo convierte en un ingrediente imprescindible para la alta cocina y la restauración profesional, permitiendo elaborar desde recetas clásicas de inspiración francesa hasta propuestas gastronómicas contemporáneas. Es una referencia ideal para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos gourmet que buscan ofrecer platos de gran valor culinario y una presentación impecable.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros productos gourmet para garantizar una calidad constante, un excelente rendimiento en cocina y una experiencia gastronómica premium.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para cocinar a la plancha comenzando por el lado de la piel, permitiendo que la grasa se funda lentamente hasta conseguir un acabado crujiente y un interior rosado y jugoso. También puede finalizarse al horno o cocinarse a baja temperatura. Marida perfectamente con reducciones de frutos rojos, naranja, Pedro Ximénez o miel, acompañado de puré de patata, boniato, verduras de temporada, setas o higos caramelizados.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg