

Magret de pato con salsa de granada



1 magret de pato, 1 granada, 1 cebolla (o dos pequeñas), sal, pimienta y un poco de vinagre
Empezamos haciendo unas marcas con el cuchillo en la carne del magret, diagonales que se cruzan formando rombos. Esto es para que pueda hincharse sin romperse. Luego en una sartén a fuego medio alto doramos la parte de la grasa durante unos cinco minutos. No hay que añadir aceite, ya que ésta al derretirse nos lo proporcionará. Una vez dorada la base, le damos la vuelta y doramos la cara superior durante otros cinco minutos a fuego medio bajo. Cuando se haya dorado, retiramos de la sartén y reservamos caliente en el horno precalentado a 100°C. Podéis envolverlo en papel de aluminio. Ahora, en la misma sartén y con el mismo aceite, doramos la cebolla picada fino. Luego añadimos la granada desgranada y también un chorrito de vinagre. En esta ocasión he empleado uno aromatizado a la fresa, pero uno de Módena bastará. Dejamos que se evapore un poco, añadimos el jugo que haya podido soltar el pato en el horno y listo.