# PECHUGA DE PATO AL SÉSAMO CON SALSA DE PERAS Y JENGIBRE



**Chef:** Gianluca Galliera

## Ingredientes Menù

15 g Glassa all'aceto balsamico (Glaseado de vinagre balsámico) - D20
180 g Salsa di Pere e zenzero (Salsa de peras y jengibre) - TV7
20 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
60 g Semi di sesamo - R00

## Ingredientes

900 g pechuga de pato
60 g sésamo
c. s. sal
c. s. pimienta
6 g albahaca silvestre fresca

## Preparación

Para 6 Personas
Realizar unos cortes en la pechuga de pato por la parte de la piel. Condimentarla por ambos lados con el sésamo y dorarla en una sartén con aceite caliente empezando por la parte de la piel. Dorar unos 2 ó 3 minutos por cada lado hasta que el sésamo esté tostado. Filetear la pechuga, salpimentarla y pasarla a una bandeja de horno forrada con papel vegetal, añadiendo por encima la salsa de peras y jengibre. Cocer en el horno precalentado a 180° durante 7-8 minutos (en el centro la pechuga debe quedar rosada). Emplatar y decorar con algunas gotas de glaseado de vinagre balsámico, el aceite de cocción del pato y algunas hojas de albahaca silvestre fresca.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)