

# Magret pato com puré de caril e gengibre

*Chefe Daniel Sequeira*

## INGREDIENTES

2 magret (peitos de pato grandes)  
0.5kg de batata  
0.2kg de espargos verdes  
50 gr de gengibre  
30 gr de caril  
30gramas de açafrão  
Q.b de sal Marinho Rui Simeão  
Q.b pimenta  
Q.b mel  
Q.b Azeite Valle Madruga  
2 dentes de alho



## PREPARAÇÃO

Começamos por fazer uns cortes no magret do lado da gordura e temperar com sal e pimenta, numa frigideira quente colocamos o magret na frigideira do lado da gordura em adicionar gordura e vamos corando ate ficar dourado de todos os lados.

Numa panela colocamos a cozer a batata previamente descascada com o gengibre o caril e açafrão, quando estiver cozido passamos ate obter um puré cremoso.

Os espargos com um descascador retiramos a pele mais junto ao pé para retirar as fibras e cozemos com agua e sal a ferver para ficarem bem verdes retiramos da água e arrefecemos com agua e gelo.

Podemos saltar com azeite e alho.

