

Los Magrets: Del Gers a Nueva York

En los años 60, André Daguin, el chef del Gers que oficiaba en las prestigiosas cocinas del Hôtel de France en Auch, ofreció en su menú una carne roja que hasta entonces sólo se consumía en confit en el suroeste de Francia. El término "magret" proviene del occitano "magre", que significa magro y designa la parte del músculo pectoral del pato.

Durante una visita al restaurante de André Daguin, el célebre escritor y periodista Bob Daley

descubre el Magret. Este refinado gastrónomo quedó completamente maravillado, y a su regreso a Estados Unidos escribió un elogioso artículo en el New York Times:

« ¡He descubierto una nueva carne: el Magret! ».

La denominación Magret de pato está protegida por la legislación francesa desde 1986.

El término "Magret" o "Maigret" se reserva a los músculos de la masa pectoral que constituyen el filete, obtenido de un pato o una oca engordados para producir Foie Gras. El Magret no incluye el músculo del magro y debe ofrecerse con piel y grasa. Esta denominación se incluirá en el reglamento europeo sobre las normas de comercialización de aves en 1995. (Reglamento UE 543/2008).

El magret de pato puede presentarse de diferentes formas según los métodos de preparación y cocción.

Cada tipo de magret aporta sabores y texturas diferentes, que se adaptan perfectamente a distintos usos culinarios.

ESTOS SON LOS PRINCIPALES TIPOS DE MAGRETS DE PATO Y SUS USOS EN LA COCINA:

Magret ahumado

Este tipo de magret pasa por un proceso de ahumado tras la salazón, lo que le confiere un sabor delicadamente ahumado y una textura más tierna que el magret curado. Se sirve frío en lonchas, ideal para entrantes o platos fríos, y aporta una nota ahumada.



Magret curado

Se prepara salándolo y dejándolo secar al aire libre durante varias semanas. Este proceso le da una textura firme y un sabor intenso, parecido al de la charcutería. Se sirve en finas lonchas, como aperitivo o en ensalada.



Magret fresco

A la plancha o a la parrilla, acompañado de salsas dulces y saladas, ideal para platos principales.



Magret marinado

Antes de su cocción, el magret puede marinarse con hierbas, especias, vino o cítricos, lo que modifica ligeramente la textura y realza la complejidad de los sabores. Ideal para asar en la barbacoa o al horno. La marinada ayuda a realzar los sabores y a variar los acompañamientos, especialmente en aquellos platos más exóticos o especiados.

Magret confitado

El magret también puede prepararse en confit, un método de cocción lenta en grasa de pato. El resultado es una carne extremadamente tierna y jugosa, de rico sabor y una textura que se funde en la boca... Cocido en su grasa, sírvase caliente con verduras sencillas.