Berros con Jamón de Pato, queso de Cabra y Vinagreta de Granada



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almendras: c/n
Granada: 1 Unidad
Medallón de queso de cabra: 1 Unidad
Mostaza de Dijon: 1 cdita
Aceite De Oliva: c/n
Berro: 100 grs
Jamón de pato: 150 grs
Miel: 1 cda
Sal y Pimienta: c/n
Vinagre de manzana: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar 1 medallón grueso de queso y tostar en una sartén antiadherente.
- Por otro lado, preparar la vinagreta emulsionando el aceite con el *vinagre*, la miel y la *mostaza*.
- Incorporar las semillas de granada y reservar.
- Tostar las almendras laminadas en una sartén con un chorrito de aceite y reservar.
- Poner los berros limpios en la base del plato y disponer encima el medallón de queso tostado, el **jamón** de **pato** enrollado y las almendras tostadas.
- *Aliñar* con la vinagreta y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/berros-con-jamon-de-pato-queso-de-cabra-y-vinagreta-de-granada