Carpacho de Jamón de Pato

Ingredientes

Aceite de chile ancho confitado: 1 Taza
Champiñones en julianas: 1 Taza
Vinagre de manzana: 1/2 Taza
Jamón de pato curado: 150 Gramos
Naranja dulce: 1 unidad
Pimienta: c/n
Sal refinada: c/n
Cebolla Morada: 1 unidad
Cilantro: 1/2 Manojo
Hongo cremini en julianas: 1 Taza
Miel de agave: 1 Taza
Orégano seco: c/n
Sal en grano: c/n

Aceite de chile ancho

Aceite Vegetal: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Cebolla Morada: 1/2 unidad
Cabeza de ajo: 1 unidad
Chile ancho: 1 Kilo

Preparación de la Receta

Aceite

- Cocinar a fuego bajo hasta confitar.
- Separar la mitad de ajos confitados.
- Moler todos los ingredientes restantes.

Carpacho

- Agregar dos cucharadas de pasta de chiles en un bowl.
- Agregar los ajos confitados.
- Integrar la pasta con los ajos.
- Integrar la miel de agave.
- Mezclar.

- Agregar 6 cucharadas soperas del *vinagre* de *manzana*.
- Agregar el aceite de chiles a la mezcla poco a poco hasta emulsionar.
- Agregar dos pizcas de sal y separar.
- En otro bowl, agrega media *cebolla* morada cortada en láminas.
- Agregar los champiñones y el hongo cremini.
- Mezclar con sal y pimienta al gusto con *orégano* molido seco.
- Exprimir la *naranja* sobre los ingredientes e integrarlos.
- Vaciar la mezcla de la vinagreta reservada.
- Deja reposar unos minutos.
- Agregar las ramas del *cilantro* enteras.
- Coloca el **jamón** de **pato** en un plato extendido.
- Poner un poco de sal d grano sobre el *jamón* de *pato*.
- Acompañar con la ensalada preparada.
-

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-jamon-de-pato