Ensalada de Jamón de Pato y Queso

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Canonigos: 100 Gramos
Jamón de pato: 200 Gramos
Mango: 1 unidad
Queso: 100 Gramos
Tomates cherry de colores: 12 Unidades
Aguacate: 1 unidad
Rabanitos: 8 Unidades
Limon: 1 unidad
Pimienta: c/n
Sal negra en escamas: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar el *aguacate* y el mango en láminas y los rabanitos en rodajas, los cherry a la mitad y desmigar el queso.
- Trocear el **jamón** de **pato** y colocar todo esto sobre la cama de canónigos.
- Preparar un *aliño* con aceite, *limón*, sal y pimienta.

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