

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 desmigalar 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>