elGourmet

Ensalada de magret de pato, tomates, pera y queso azul

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Magret de pato: 1 Unidad
Agua:
Pera: 1 Unidad
Mezclum de ensalada:
Pimienta:
Sal:
Aceite:
Azucar: 20 g
Tomates secos: 8 Unidades
Tomates frescos: 8 Unidades
Queso Azul: 100 g
Vinagre Balsámico:

Preparación de la Receta

Para comenzar

pelamos la pera, le retiramos el coraz&oacute

- N, la cortamos en cubitos y la confitamos

Para ello

en una olla, agregamos una cantidad de agua igual al peso de la pera y una cantidad de az&uacute

- Car equivalente a la mitad de su peso
- La confitamos muy lentamente, sin consumir el *almíbar*, y cuando la pera empiece a cambiar de *color* y esté blandita la retiramos del fuego
- A continuación la colamos y recuperamos el *almíbar* para la vinagreta
- Reservaremos la fruta.

Para el magret

en una sart&eacute

- N antiadherente marcamos la carne de **pato** a fuego vivo por la parte de la piel
- Cuando esté tostada retiramos del fuego
- Dejamos que se enfríe un poco y quitamos la piel.
- Cuando esté listo, volvemos a dorarlo por ambas partes en la sartén y lo sazonamos.
- Lo retiramos y esperamos a que se enfríe totalmente para cortarlo
- Luego, cortamos en láminas muy finas y reservamos.

Para la vinagreta

en una procesadora, colocamos aceite, vinagre bals&aacute

- Mico, el *almíbar* de la pera, sal y pimienta
- Batimos bien y reservamos.

Para la guarnici&oacute

- N, lavamos y cortamos los tomates por la mitad y cortamos el queso azul.

Para terminar

colocamos las hojas de ensalada en la base del plato ali&ntilde

- ándola con nuestra vinagreta
- Luego, agregamos por encima los trocitos confitados de pera, los tomatitos partidos por la mitad en los laterales y el queso azul
- Colocamos el **magret** , rociamos con aceite y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-magret-de-pato-tomates-pera-y-queso-azul