

Ensalada de pato con vinagreta de nuez

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada

Frambuesas: 10 grs.

Manzana verde: 1/2 Unidad

Lechuga: 50 g

Nueces: 30 g

Vinagre de manzana: 10 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Echalote: 15 g

Aceite De Oliva: 40 cc

Pechuga de pato

Pechuga de pato: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 10 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Pera al vino tinto

Cardamomo: Una pizca

Anís estrellado: 2 Pétalos

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Pimienta Negra: A gusto

Pera: 1 Unidad

Vino Tinto: 250 cc

Canela en rama: 1 Astilla

Preparación de la Receta

Pera al vino

- En una *cacerola* disponga la pera, la canela, la vainilla, el anís, el *cardamomo*, la pimienta y bañe con el vino.
- Lleve al fuego y deje cocinar hasta que esté tierna.

- Deje escurrir, corte al medio y luego en láminas finas.

Ensalada

- Pique finamente la *échalote*.
- Pele la *manzana* y corte en cubos pequeños.
- Pique groseramente las nueces y las frambuesas.
- En un bowl combine.
- Incorpore la *échalote*, la frambuesa, las nueces el *vinagre*, aceite de oliva y la *manzana*.
- Al momento del servicio salpimenta las hojas de *lechuga* y aderece con la vinagreta.

Pechuga de pato

- Retire los excesos de grasa de la pechuga de **pato**, realice cortes en cruz sobre la piel y salpimente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore la pieza de *pato* por ambas caras comenzando por el lado de la piel.
- Retire de la sartén, deje reposar 5 minutos y corte en láminas finas.

Presentación

- En el costado de un plato sirva la ensalada dándole volumen, alrededor acomode las láminas de pechuga intercalando con las láminas de pera.
- Rocíe con vinagreta y decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-pato-con-vinagreta-de-nuez>