

Ensalada de pato y manzana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Pechuga de pato: 2 Unidades

Romero: 2 cdas.

Grasa de pato: Cantidad necesaria

Aderezo

Yema: 1 Unidad

Mango: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 100 cc

Aceite De Oliva: 100 cc

Puré de mango: 50 cc

Jugo de Limón: 50 cc

Tomates: 2 Unidades

Mostaza de Dijon: 1 cda.

Yerba buena: 10 g

Ensalada

Verdolaga: 100 g

Yerba buena: 100 g

Hojas verdes: 200 g

Tarta de manzana

Manteca: 50 g

Azucar: 100 grs.

Yema: 1 Unidad

Harina: 200 grs.

Manzanas golden: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Pique el *romero*.
- En una fuente coloque la pechuga de **pato** condimente de ambos lados con sal, pimienta y *romero*.

- En una sartén con grasa de *pato* selle la pechuga de *pato*, con la grasa hacia abajo.
- Precaliente el horno a 180°.
- Retire el exceso de grasa y lleve al horno para completar la cocción.
- Retire del horno y corte en rodajas.

Tarta de manzana

- En un bowl coloque la yema de *huevo*, la *manteca* blanda, el azúcar, la *harina* y mezcle bien hasta formar una masa suave.
- Deje descansar cubierta durante media hora.
- En la mesada previamente enharinada estire la masa.
- Pele y corte la **manzana** en cuartos.
- Pique el *romero*.
- En una sartén con *manteca*, añada el azúcar y deje que se forme un caramelo.
- Agregue las manzanas, el *romero* y cocine hasta caramelizar.
- Retire y forre moldes individuales con las manzanas caramelizadas.
- Añada trocitos de *manteca* y rocíe con *jugo de limón*.
- Precaliente el horno a 180°.
- Cubra con la masa, corte el excedente y presione los bordes hacia adentro.
- Lleve al horno y cocine durante veinte minutos
- Deje enfriar y desmolde.

Aderezo

- Pele y corte el mango en cubos pequeños.
- Corte el *tomate*, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- En un procesador coloque la yema de *huevo*, la *mostaza*, pimienta, sal, *jugo de limón*, aceite de oliva, y puré de mango
- Procese hasta emulsionar.
- En una batidora coloque la *crema* de leche y bata hasta lograr una *crema* consistente.
- Agregue la vinagreta de mango, el mango, el *tomate* y las hojas de yerba buena o *menta*.
- Mezcle y reserve.

Ensalada

- Lave bien las hojas verdes y corte con las manos
- Coloque en un bowl y salsée con el aderezo.

Presentación

- En un plato coloque la tarta de *manzana* y decore con una ramita de *romero*.
- Acompañe con la ensalada y las rodajas de *pato*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-pato-y-manzana-3>