

# Ensalada de pato y manzana

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Confit de pato

**Sal:** A gusto

**Ajo picado:** 2 Dientes

**Laurel:** 2 Hojas

**Ralladura de naranja:** 1 cda.

**Grasa de pato:** Cantidad necesaria

**Tomillo:** 1 cda.

**Azucar:** 180 grs.

**Pimienta Negra en grano:** 1 cda.

**Cinco especias:** 1 cda.

**Pata muslo de pato:** 2 Unidades

### Ensalada

**Cascara de naranja seca:** 2 Unidad

**Berenjena:** 1 Unidad

**Cebolla de verdeo picada:** 1/2 Taza

**Papines:** 200 g

**Piñones:** 3 cdas.

**Confit de pato desmenuzado:** 2 Taza

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Orejones de manzana:** 1 Taza

### Mayonesa casera

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Agua:** 1 cda.

**Mostaza:** 1 cdita.

**Yema:** 1 Unidad

**Aceite Vegetal:** 3 cdas.

### Vinagreta

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Aceto balsámico:** 1 cda.

**Mostaza:** 1 cda.

# Preparación de la Receta

## Confit de pato

- Coloque el **pato** en una fuente con el azúcar la sal, el *tomillo*, las hojas de *laurel*, la pimienta en grano, 5 *especias*, el *ajo* picado y la ralladura de *naranja*.
- Deje *marinar*, tapado con papel film por 24 horas en la heladera.
- En una olla coloque el *pato* con la *marinada* y cubra con grasa de *pato* a cocinar a fuego bajo por 3 horas.

## Ensalada

- Corte los papines en cubos pequeños.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine los papines por 5 minutos.
- Cuele y pase por agua fría.
- En una sartén tueste los piñones.
- En un procesador coloque la cáscara de *naranja* seca y los piñones tostados ( reserve una cucharada)
- Procese hasta lograr un polvo de naranjas y piñones
- Reserve.
- Desmenuce el *pato*
- Corte los *orejones* de **manzana** en cubos pequeños.
- Corte la parte verde de la *cebolla* de verdeo en juliana.
- En una sartén coloque el verdeo, la cucharada de piñones reservada , los *orejones* de *manzana* y el *pato* desmenuzado
- Saltee por unos minutos.
- Corte la *berenjena* en láminas finas.
- En un grill con aceite de oliva dore las berenjenas de ambos lados con sal y pimienta.

## Mayonesa casera

- En un bowl coloque la yema de *huevo*, el agua y la *mostaza*.
- Agregue el aceite vegetal de a poco, mezcle hasta emulsionar y al final agregue el aceite de oliva.
- Incorpore dentro los papines y reserve.

## Vinagreta

- En un bowl mezcle, el *vinagre* balsámico, el aceite de oliva y la *mostaza*.

## Presentación

- En un plato con un aro de metal coloque en la base la *mayonesa* con los papines, encima el confit de *pato* salteado.
- Al costado las berenjenas grilladas, rocíe con la vinagreta y espolvoree con el polvo de *naranja* y piñones.

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