

Ensalada de pechuga de pato ahumado en vinagreta de avellanas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Avellanas: 20 g

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil: 2 g

Aceite De Oliva: 25 cc

Pechuga de pato ahumada: 1 Unidad

Echalote: 15 g

Mezclum de Hojas Verdes: 20 g

Vinagre de Champagne: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pique finamente la *échalote* y el *perejil*.
- Tueste ligeramente las avellanas y pique finamente.
- En un bowl combine sal, pimienta, *vinagre* y aceite de oliva.
- Incorpore la *échalote*, las avellanas y el *perejil*.
- Aderece las hojas de *lechuga*.
- Corte la pechuga de **pato** ahumada en láminas finas.

Presentación

- En el centro de un plato acomode la *lechuga*, sobre ésta las láminas de pechuga una sobre otra formando un abanico y rocíe con la vinagreta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-pechuga-de-pato-ahumado-en-vinagreta-de-avellanas>