

Ensalada de Puerros y Magret de Pato

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Magret de pato: 2 Unidades

Escarola: c/n

Ajo: 1 Diente

Puerros: 7 Unidades

Achicoria: 1 unidad

Canonigos: c/n

Tomates: 3 Unidades

Lechuga hoja de roble: 1 unidad

Vinagreta

Aceite de oliva virgen extra: 250 cc

Ciboulette picado: c/n

Granada: 1 unidad

Mostaza antigua: 2 cdas

Vinagre de jerez: 3 cdas

Echalote: 1 unidad

Limón para su jugo: 1 unidad

Naranja: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Cocer los puerros (la parte blanca) en abundante agua con sal y unas gotas de aceite por 9 minutos desde que rompe hervor.
- Dejar enfriar en el agua de cocción.
- Limpiar el **magret de pato** de todo nervio.
- Marcar unas líneas con el filo del cuchillo sobre la grasa
- Salpimentar.
- Marcar en una sartén de hierro a temperatura media por el lado de la grasa.
- Mojar todo el tiempo con la grasa que va soltando.
- Seguir este proceso por ambas caras del *magret*, hasta obtener un *color* dorado pero con cuidado de mantener el interior sonrosado.
- En este punto retirar a papel absorbente.
- Envolver en papel de aluminio por 5 minutos para reposar la carne.

- Cortar en láminas finas que mantendremos junto con la vinagreta.
- Limpiar las hojas y cortar para preparar 8 bouquets de hojas variadas.

Vinagreta

- Mezclar todos los ingredientes, poner a punto de sal y pimienta.

Presentación

- Poner de base los puerros cocidos y sobre ellos la lonchas del *magret de pato*.
- *Aliñar* con la vinagreta.
- Acompañar con el bouquet de hojas variadas.

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