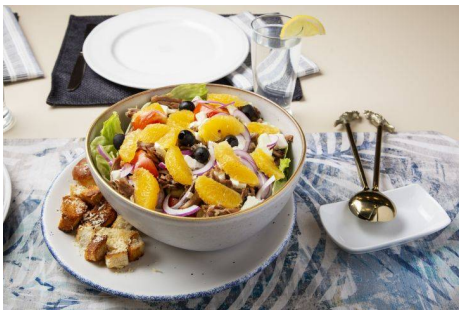
Ensalada Griega con Pato Confitado y Vinagreta de Naranja



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Pan: c/n
Supremas de naranja: c/n
Queso Parmesano: c/n

Ensalada griega

Aceitunas negras sin hueso: 1 Frasco
Cebolla Morada: 1/2 unidad
Lechuga romana: 1 unidad
Queso feta: 100 Gramos
Jitomate bola: 1 unidad
Pepino: 1 unidad

Pato confitado

Grasa de pato: 1 Kilo
Laurel: 2 hojas
Romero fresco: 2 Ramas
Pimienta gorda: 2 pizcas
Naranja: 1 unidad
Pato entero: unidad
Sal de grano: 1 cda

Vinagreta de naranja

Aceite De Oliva: 6 cdas
Miel: 1 cda
Pimienta negra molida: c/n
Vinagre Blanco: 6 cdas
Jugo de naranaja: 200 miliitros
Naranja: 1 unidad
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Pato confitado

- En una *cacerola* colocar la grasa de **pato**, **naranja** en rodajas, pimienta gorda, *romero laurel* y el **pato**, tapar y cocinar a fuego muy bajo durante 1 hora 20 minutos.
- Deshebrar ya *cocido* el *pato* y *saltear* sazonando con sal y pimienta y reservar.

Ensalada griega

- *Pelar* y cortar en cubos sin *semilla* el pepino y reservar.
- *Pelar* y cortar en cubos el *jitomate* y reservar.
- Cortar en pluma *cebolla* morada y reservar.
- Trocear la *lechuga* romana y reservar.

Vinagreta de naranja

- Mezclar el *vinagre*, aceite de oliva, *jugo* de *naranja*, miel, sal y pimienta emulsionar y añadir las supremas de *naranja*.

Crutones

- Cortar el pan en cubos y freír en aceite de oliva hasta *dorar*.

Preparación de ensalada

- En el tazón de la vinagreta colocar, la *cebolla*, pepino, *jitomate*, sal y pimienta, revolver bien.
- En un tazón colocar la *lechuga*, bañar con aceite de oliva, sal y pimienta, y encima la mezcla anterior.
- Añadir las aceitunas negras, el queso feta, colocar encima el *pato*, los crutones y parmesano.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-griega-con-pato-confitado-y-vinagreta-de-naranja