

# Jamón de pato

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Magret de pato:** 1 Unidad

**Tomillo:** 2 Ramas

**Sal fina:** 1 k

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Laurel:** 2 Hojas

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

**Azucar:** 1 k

## Ensalada

**Miel:** 1 cdita.

**Tomillo:** A gusto

**Ajo:** 1 Diente

**Limon:** ½ Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Tomates cherry:** 200 grs.

**Aceite De Oliva:** 50 cc

## Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la sal, el azúcar, la pimienta, el *laurel* y el *tomillo*.
- Realice cortes superficiales sobre la piel del *magret*.
- En una fuente forme un colchón con la mezcla de sal y azúcar.
- Acomode el *magret* encima y cubra por completo con el resto de la mezcla de sal.
- Deje reposar en la heladera durante 3 días.
- Retire los excesos de sal del *magret* y lave bien.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el *magret* del lado de la piel.
- Corte los *magret* en láminas delgadas.

## Ensalada

- Corte los tomates al medio.
- Exprima el *limón*.
- Pique finamente el *ajo* y el *tomillo*.

- En un bowl disuelva la miel, la sal y la pimienta con el *jugo de limón*.
- Agregue el *ajo* y el *tomillo*.
- Vierta el aceite de oliva mientras bate hasta emulsionar.
- Incorpore los tomates.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva intercalando láminas de *magret*, encima los tomates.

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