



ENSALADA DE JAMÓN DE PATO CON MANDARINAS

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
100 gr Jamón de pato
1/2 kg Mandarinas
100 gr Azúcar
40 gr Brotes de puerro

ELABORACIÓN

Sacamos 16 gajos de mandarina y los envolvemos en las láminas de jamón de pato. Reservamos.

Con el resto de mandarinas hacemos un zumo y lo mezclamos con el azúcar. Lo ponemos a reducir hasta que quede un jarabe ligero. Reservamos.

Colocamos las láminas de jamón rellenas en el plato y colocamos unas cuantas láminas más, sin relleno.

Decoramos con unas gotas de jarabe de mandarina y colocamos los brotes de puerro. Terminamos con un poco de ralladura de mandarina por encima.



PRECIO
ALTO



TIEMPO
40'



DIFICULTAD
5/10



SALUDABLE
6/10