

ENSALADA DE JAMÓN DE PATO A LA VINAGRETA DE FRUTOS SECOS CON ESCAMAS DE SAL MARINA AL VINO TINTO

BRAS
DEL
PORT
DESDE 1900

Recetas



Entrante



2 personas



10 minutos



Dificultad baja

ELABORACIÓN

1. Limpiamos todos los ingredientes y cortamos los tomates cherrys en mitades.
2. Machacamos en un mortero los pistachos y las avellanas.
3. Montamos la vinagreta con la sal marina Bras del Port Eco, la pimienta, el aceite de oliva, el vinagre de Jerez, las avellanas y los pistachos.
4. Disponemos las lechugas de forma armónica, encima ponemos el tomate y las láminas de jamón de pato. Finalmente, aliñamos con la vinagreta, colocamos las granadas y los brotes y espolvoreamos con las Escamas de Sal Marina al Vino Tinto Bras del Port.

Ingredientes (2 personas):

- 125 g de jamón de pato
- 1 bolsa de ensalada de mezcla de brotes tiernos
- 4 tomates cherry
- 20 g de avellanas tostadas
- 20 g de pistachos tostados
- 50 g de granada
- Brotes de cebolleta
- 80 ml de aceite de oliva virgen extra
- Una cucharada sopera de vinagre de Jerez
- Pimienta
- Sal marina fina Bras del Port Eco
- Escamas de Sal Marina al Vino Tinto Bras del Port