

ENSALADA CON JAMÓN IBÉRICO Y FOIE GRAS

🕒 20 minutos

🍴 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 pack PB Gourmet Navidad Florette
- 30 g de piñones
- 40 g de nueces pecanas
- Aceite de oliva
- Vinagre balsámico
- Miel
- Mostaza a la antigua
- Sal
- Pimienta
- 50 g de bloc de foie gras de pato
- 100 g de jamón ibérico
- 50 g de uvas pasas



En una sartén dora los piñones a fuego suave y reserva. Pica las nueces pecanas y reserva.



Para el aliño, mezcla el aceite de oliva, el vinagre balsámico, la miel, la mostaza a la antigua, la sal y la pimienta hasta que se integren.



Corta el bloc de foie gras de pato en porciones de unos 5 mm de grosor y reserva en frío. Enrolla las lonchas del jamón ibérico formando unos rulos.



En un plato dispón una base de ensalada y agrega las piezas de foie gras. Añade unos rulos de jamón ibérico.



Decora con las nueces pecanas picadas, los piñones tostados y unas uvas pasas. Termina con unos hilos de aliño.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Ensalada PB Gourmet Navidad Florette

