

Ensalada de jamón de pato con queso y naranja

¿Quién dijo que una ensalada no podía ser algo especial, delicioso y con un sabor sorprendente? Os traemos esta ensalada llena de sabores en potencia y armonía.



Con esta receta nos presentamos al concurso de [Aceite de Cornicabra de la DO Montes de Toledo](#), aceite que hemos utilizado para aliñar nuestra ensalada de jamón de pato y testar su intenso sabor. Como en otras ensaladas os he comentado, cuando utilizas un buen aceite para aliñar una ensalada el resultado es completamente diferente, es potente, es único y en este caso, extraordinario.

Además, hemos utilizado un producto excelente para acompañarlo. Desde Malvasía nos habían enviado productos de foie y este **jamón de pato curado** que me ha parecido tan tentador probarlo con el aceite de Cornicabra que no nos hemos resistido.

Ingredientes:

- Lechuga romana
- 6-8 lonchas de Jamón de pato Malvasía
- Un queso fresco (envase pequeño)
- Una naranja
- Un puñadito de nueces
- Sal
- Aceite de Cornicabra

Preparación

Esta receta es muy sencilla de preparar y podéis darle vuestro **toque personal** en casa, por ejemplo, utilizando lechugas variadas o cambiar las nueces por un fruto seco que os guste más.

Lavar la **lechuga** y picarla, escurrirla o dejar que se seque antes de preparar la ensalada para que se pueda eliminar el agua sobrante y no estropee el aliño, ni visualmente ni el sabor.



El **queso fresco** lo puedes cortar en rodajas más o menos gruesas, en taquitos o como gustes. Pela una **naranja** y retira tanto la cáscara como la zona amarilla o blanquecina de la naranja para evitar el amargor, córtala en taquitos. Coloca estos ingredientes junto con la lechuga y las **nueces**, la aliña con una pizca de sal y un buen chorro de **aceite de Cornicabra**.

Ya sólo nos queda **presentar**, coger los tenedores y a disfrutar de una explosión de sabores.



¡A disfrutar!