



Jamón de pato sobre verduras de invierno

¡Qué manera más deliciosa de disfrutar las verduras de temporada! Acompáñalas con unas finas láminas de [jamón de pato](#) y verás qué color y qué sabor más increíble les aporta. ¡¡IRRESISTIBLES!!

¿Habías probado alguna vez nuestro jamón de pato con verduras? Anímate, ¡verás qué delicia!

RECETA MARTIKO (4 personas)

Preparación:

Cortar las alcachofas en láminas finas. En una sartén, saltearlas con aceite de oliva a fuego medio hasta que estén blandas. Reservar.

Escaldar la borraja, las zanahorias y el calabacín en agua con sal.

Saltear las verduras escaldadas en una sartén con aceite de oliva y añadir al final las alcachofas reservadas.

Disponer las verduras en el fondo del plato y, sobre ellas, colocar las láminas de jamón de pato.

VER RECETA EN LA WEB >>

Una receta elaborada por:



basque
culinary
center

AUTOR
Martiko

ESTACIÓN
Otoño-Invierno

PRODUCTO
Jamón de pato

OCASIÓN
Diario

INGREDIENTES

150 g de jamón de pato Martiko ([Comprar online](#))
600 g de alcachofas
200 g de borraja
250 g de zanahorias mini
200 g de calabacín
C/S de aceite de oliva
C/s de sal