



## 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