

# Ensalada de Navidad con pato ahumado

**VITACRESS**™

*Lo mejor en brotes tiernos™*

4 personas  
Fácil  
Económico  
Tiempo 30 minutos

## Ingredientes:

1 paquete de ensalada Italiana 150 g  
VITACRESS

100 g de castañas cocidas

200 g de pato ahumado

30g de uvas pasas

2 cucharadas soperas de aceite de oliva

1 cucharada soperas de aceite de nueces

1 cucharada soperas de vinagre de sidra

1 cucharada soperas de miel

2 cucharadas soperas de aceite de oliva

Sal y pimienta acabada de moler



## Preparación:

Ponga a calentar una sartén con 2 cucharadas soperas de aceite de oliva. Una vez caliente, añada las castañas y deje que se frían hasta que queden bien doraditas. Retírelas del fuego y deje que se enfríen. Corte el pato en tiras finas. En un cuenco, vierta el aceite de oliva, el aceite de nuez, el vinagre de sidra, la miel y aliñe todo con sal y pimienta. Mueva bien, añada la ensalada y mezcle todo delicadamente. Sirva los platos y añada las castañas, el pato, las uvas pasas y sirva decorado a su gusto.