Ensalada de alitas de pato confitadas con setas y alioli de membrillo

Dificultad:
media
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Alas de pato confitadas (se pueden reemplazar por pollo)
- Alioli de membrillo
- Yogur
- Vinagreta de setas caliente
- Mantequilla
- Brotes vegetales

/ Preparación

Si no las conseguimos ya hechas, confitamos las alitas de pato en el horno a 120ºC sumergidas en grasa de pato. Cuando están cocinadas y tiernas, las deshuesamos y marcamos por la parte de la piel en una plancha o paella muy caliente.

En un cazo ponemos las setas y la mantequilla. Cocinamos y añadimos el vinagre (de miel y azafrán en nuestro caso, también puede ser de moscatel para que tenga un punto dulce), un punto de sal y otro de pimienta molida.

Preparamos el yogur agitándolo un poco para que quede cremoso. Mejor si es yogur artesano, en todo caso que sea de calidad.

Preparamos el alioli de membrillo mezclando en el túrmix los ajos, el aceite y pulpa de membrillo rostido en el horno.

En un plato ponemos unos puntos de yogur y de alioli. Añadimos las setas y sobre ellas las alitas crocantes y deshuesadas. Terminamos con los brotes vegetales de temporada y regamos con la vinagreta con un punto de aceite para cortarla. Escamas de sal por encima y listo para disfrutar.