Carpaccio z kaczki z sałatką z mango i melona oraz sosem z białej czekolady i sera gorgonzola

ROBERT_SOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kaczki bez skóry	500 g
porto	50 ml
białe tosty	4 szt
obrane mango	200 g
obrany melon gallo	200 g
oliwa	3 łyżki
sok z cytryny	1 łyżka
świeża mięta	4 listki
truskawki	4 szt
rozpuszczona biała czekola	4 łyżki
ser gorgonzola	1 łyżka
śmietana kremówka	100 ml
Pieprz biały mielony Prymat	1 szczypta
sól	1 sz
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:
Umytą i oczyszczoną pierś z kaczki marynujemy przez ok. 6-8 godzin, a następnie zwijamy w rulon, zawijamy w folię i zamrażamy. Wszystkie składniki sałatki przed podaniem kroimy w paseczki, mieszamy i doprawiamy do smaku. Śmietanę miksujemy z serem gorgonzola, a następnie stopniowo dolewamy rozpuszczoną czekoladę i doprawiamy do smaku. Carpaccio z kaczki kroimy w bardzo cieniutkie plastry, od razu układamy na talerzach, dekorujemy sałatką, skrapiamy sosem i podajemy z ciepłymi tostami.