

MAGRET D'ÀNEC AL GRILL

Ingredients per a 4 persones

2 magrets d'anec d'uns 400 gr cadascun
400 gr de patata monalissa tallada a daus

Retalleu la grasa sobrant de les vores del magret i talleu-la a trossos (foto 1). En una paella, i a foc suau, feu suar aquests trossos de grassa fins que quedin uns llardons una mica rossos. Retireu els llardons i a la mateixa paella ofegueu les patates, a foc suau i tapades, durant uns 15 minuts. Aquest serà l'acompanyament del magret.

Salpebreu el magret i col·loqueu-lo en una graella a sobre d'una plata d'enfornar que ens recollirà el greix. Poseu el grill a la màxima potencia i col·loqueu el magret, amb la grassa cap amunt, a uns 5 cm. del grill. Al cap de cinc minuts doneu-li la volta i enforneu cinc minuts més. Tot seguit filetegeu el magret a sobre d'una fusta que pugui recollir la sang, afegiu-la, juntament amb els talls de magret i les patates, a la plata amb el greix i serviu-ho de seguida.



Ingredients



Foto 1



Magret d'anec al grill