

MAGRET D'ÀNEC AMB PIQUILLOS I ALL NEGRE

Ingredients per a 4 persones (480 calories per ració)

2 magrets d'ànec

Un pot de “pimientos del piquillo”

Sal gruixuda d'enfornar

8 grans d'all negre (també podeu fer servir all normal)

Amb l'ajuda d'un ganivet ben afilat traieu el 80% del greix dels magrets. Feu suar en una paella aquest greix i reserveu-lo colat.

Obriu amb un ganivet els pebrots, netegeu-los de grana i talleu-los a tires. Poseu en un pot les tires de “piquillos” amb el alls i el greix de l'ànec, tapeu-ho i feu-ho coure al mínim durant mitja hora.

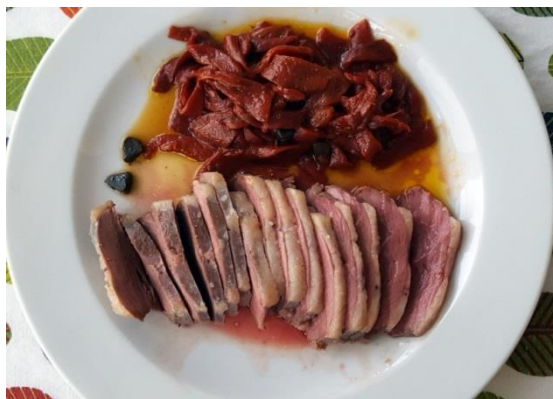
En una plata d'enfornar poseu una petita capa de sal gruixuda a la base, col·loqueu a sobre el magret i cobriu-lo de sal completament. Per tal de estalviar sal, mulleu-la lleugerament amb unes gotes d'aigua i d'aquesta manera obtindreu una pasta que facilitarà la feina de cobrir el magret.

Enforneu 15 minuts a 220 graus, deixeu reposar cinc minuts més a fora del forn abans de treure-li la sal i netegeu els grans de sal que restin enganxats amb l'ajuda d'un paper de cuina.

Serviu el magret filetejat, acompanyat dels “piquillos” escorreguts de l'excés de líquid.



Ingredients



Magret a la sal amb “piquillos” i all negre