

TÀRTAR DE MAGRET

Ingredients per a 4 persones (450 calories per ració)

500 gr de magret d'ànec
60 gr de poma Granny Smith tallada a petits cubs (és àcida i no s'oxida)
50 gr d'escalunyes picolades
50 gr de cogombre agredolç tallat a petits cubs
50 gr de pastanaga tallada a petits cubs
Dues cullerades de postres de mostassa a l'antiga
Un ou batut
80 gr d'oli d'oliva extraverge
Una cullerada de postres de salsa Perrins
Sal i pebre negre abundant
Llesquetes de pa torrat

Elimineu tot el greix del magret i talleu-lo finament a ganivet.
Poseu la carn tallada en un bol i incorporeu-hi tots els ingredient barrejant-los a consciència. Si el voleu molt picant passeu-vos amb el pebre negre acabat de moldre.
Deixeu-ho reposar tapat amb un drap una mitja hora i serviu-ho amb unes llesques de pa torrat.



Ingredients



Tàrtar de magret