

### **Magret d'ànec farcit:**

#### **Ingredients per 4 persones:**

2 magrets d'ànec  
40 g de bull de castanyes i bolets  
40 g de bull de nous  
40 g de pinya en almívar  
Sal i pebre  
15 g de mel  
200 ml de suc de taronja natural  
1 litre de brou de carn  
Unes llavors de cardamom  
Vainilla mòlta  
1 all  
1 kg de patates per fregir  
Oli d'oliva  
Orenga en pols  
Opcional:  
Midó de blat de moro (maizena)

#### **Preparació:**

Prepareu la salsa:

Poseu a escalfar la mel a foc lent en un cassó. Quan comenci a caramelitzar-se (veureu que fa bombolles), mulleu-la amb el suc de taronja, una mica de l'almívar de la pinya i amb el brou de carn. Condimenteu el preparat amb les llavors de cardamom i la vainilla mòlta i feu reduir el preparat. A mesura que es redueixi la salsa anirà agafant consistència i potència de sabor. Per això, opcionalment, podeu lligar la salsa amb una mica de midó de blat de moro quan ja tingui el sabor que desitgeu. Penseu que si es redueix en excés us podria quedar massa forta de sabor. Quan la salsa ja estigui llesta, coleu-la i reserveu-la.

A part, peleu i talleu el bull a tires fines.

Feu una incisió al centre d'un magret d'ànec i ataxoneu-lo amb el bull i la pinya. Reserveu el magret.

Peleu i renteu les patates. Talleu-les a juliana (tires ben fines). Opcionalment podeu ratllar-les amb un ratllador . No les passeu per aigua un cop tallades per tal que no us perdin la fècula que contenen.

Salpebreu-les, condimenteu-les amb l'orenga i afegiu-hi una mica d'all picat.

Poseu una paella ben petita a escalfar a foc ben lent i afegiu-hi la patata. doneu-li forma com si es tractés d'una truita i deixeu que la patata es dauri una mica per la base. Doneu la volta a la patata i acabeu-la de coure al forn a 160 graus.

Mentre el rosti de patata s'acaba de coure, feu unes incisions a la pell del magret. us ajudarà a que es cogui millor, farà que deixi anar més greix i us quedarà més bonic a l'hora de presentar-lo.

Salpebreu la carn i poseu-la a coure a foc lent en una paella pel costat de la pell. Quan estigui ben daurada, doneu-li la volta i deixeu-lo coure uns intants pel la banda de la carn.

Serviu el magret escalopat (tallat a trossos) sobre el rosti de patata i acompanyeu-lo amb la salsa de taronja.