



Magret d'ànec amb crocant d'avellanes, cireres d'arboç, foie i flors

FLOW 2019 Celler Sota els Àngels (carinyena, merlot i garnatxa negra)

CAMINO 2017 Celler Terra Remota (Syrah, garnatxa negra i cabernet sauv.)

Ingredients per a 2 racions:

1 magret d'ànec de 400g. aprox.

50 g. d'avellanes pelades

1 cullerada de garrofa amb pols

1 branca de farigola i una d'espígol

Sal i pebre

Per la salsa de cireres d'arboç:

8 cireres d'arboç (si no en podeu aconseguir, utilitzeu figues seques)

1 vaset de vi i un igual d'aigua

Per l'emulsió de foie:

125g. fetge d'ànec fresc

25ml. d'infusió de flors (violetes, sàlvia, rosa, liles...)

Sal i 1 grana de ginebró

Acompanyament: pètals de flor fresca i 2 cireres d'arboç fresques o tallets de figa seca hidratada.

Elaboració:

1. Netegem el magret de tendrums i parts blanques, i li rebaixem una mica el greix de la pell amb un ganivet, només que quedi 2 mil·límetres de pell.
2. El sal pebrem i el tallem per la meitat longitudinalment.
3. Posem els magrets amb la pell tocant a la paella 3 minuts a foc lent i els últims segons li pugem el foc perquè torri la pell. Els retirem del foc i els posem sobre un paper absorbent.
4. En la mateixa paella on hi havia els magrets hi posem les cireres d'arboç i un xarrup de vi i un d'aigua i deixem coure una mica. Ho passem pel colador per treure'n les llavors, i que ens quedi una salseta fina.
5. Barregem una cullerada de garrofa amb una mica d'aigua i les fulles de farigola i espígol. Ha de quedar com una pasta.
6. Untem la pell del magret amb aquesta pasta i hi posem les avellanes esmicolades tot damunt que hi quedin enganxades.
7. Per fer l'emulsió de foie, bullim l'aigua i afegim les flors. Amb dos minuts de repòs és suficient. En un vas de batre, poseu-hi el fetge d'ànec, la sal i el ginebró i aboqueu la infusió ben calenta. Tritureu fins tenir una consistència de maonesa i si teniu una màniga poseu-la dins.
8. A l'hora de servir només cal que poseu el magret al forn amb la pell amunt i amb l'opció de gratinar 200°. Només s'hi haurà d'estar dos minuts que les avellanes quedin torrades.
9. Posem un cordill de foie tot voltant d'un plat i al centre hi col·loquem una mica de salsa d'arboç i al damunt de tot el magret amb uns flocs de sal. Acabem amb uns pètals frescos de flors sobre l'emulsió de foie.