

Carpaccio d'ànec



Un altre carpaccio. Com que no és un plat que es faci sovint, sempre té èxit per la seva lleugeresa i aparença festiva.

El pa de la foto conté gluten perquè és d'abans de detectar-me la celiaquia.

Per a 4 persones

Temps: 30 min. de congelador + 10 min. de preparació

Ingredients:

- – 1 magret d'ànec
- – 1 manat de cibulet
- – 1 raig d'oli d'oliva i sal
- – Confitura de taronja
- – Torradetes normal o sense gluten
- – Formatge ratllat sec (opcional)



Elaboració:

PAS 1: Netegem de greix, impureses i venes el magret. El posem una estona al congelador i quan sigui prou dur el tallem a l'amines ben fines i les anem col.locant al plat.

PAS 2: Amanim amb un polsim de sal, oli i cibulet tallat petit. Decorem amb les torradetes i la confitura.



Bon Profit!