

Confit d'ànec amb patates i poma

Una recepta que us farà quedar sempre bé i porta molta menys feina del que podria semblar. La gràcia és torrar bé la pell del confit i la manera de fer les patates. Bon profit, culinaris!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

4 confit d'ànec
12 patata Red Pontiac (totes de mida mitjana)
2 poma Golden
greix d'ànec
mantega
sal
pebre

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Rentar la pell de les patates sota el raig de l'aigua i deixar-les ben netes amb l'ajuda d'un fregall. Posar-les al foc amb aigua i sal i contar uns 25 minuts des de que l'aigua bulli. Han de quedar toves, però tampoc massa, ja que després es fregiran PAS 2 / Mentrestant, pelar la poma i fer-la a daus petits. Passar-la per una paella amb mantega fins que agafi color i reservar PAS 3 / Escórrer les patates i tallar-les a quarts. Fregir-les en el greix del propi confit d'ànec fins que siguin rosses PAS 4 / Mentrestant, posar els confits d'ànec en una safata de forn i posar a gratinar fins que la pell sigui ben torrada, aproximadament 15 o 20 minuts, depenent del forn. Ha de quedar molt cruixent, com una corna

Classificació per temps: Mig

Classificació per preu: Assequible

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/confit-danec-amb-patates-i-poma>