

Tall fred d'ànec amb fruita confitada de colors **gelée dels ossos**

Per a dos talls freds, unes 15 / 18 racions:

1 ànec mut
200 g de botifarra crua amb sal i pebre
120 ml de xerès sec
100 g de fruita confitada de colors, cireres, meló, taronja i síndria

Per a la gelée:

La carcanada i el coll de l'ànec,
1 ceba, 1 clara, 1 porro, sal i pebre, OOVE, fulles de gelatina

ELABORACIÓ

La carn de l'ànec: Cal disposar de l'ànec ben plomat, i desossat enter, per l'esquena (podeu fer-ho a casa, o demanar-ho a la carnisseria. Reserveu el coll i la carcassa). Talleu de llarg a llarg l'ànec desossat i disposareu de dos talls llargs, units per la pell i a cada un el pit i la cuixa. Salpebreu cada tall, poseu-hi a cada un 30 ml de xerès sec i reserveu-los amanits a la nevera. (Retireu 50 g de carn de cada pit de l'ànec pel farcit, seran 100 g en total)

El farcit: Mescleu la carn de la botifarra crua amb les fruites picades a daus menuts, la carn reservada dels pits també picada menuda i 60 ml de xerès sec. Afegiu-hi un xic més de sal i pebre i mescleu-ho molt bé.

El lligat de les dues peces: Sobre la taula de treball, poseu els dos talls d'ànec salpebrats. La pell ha de quedar en contacte amb la taula, repartiu de llarg a llarg, a cada mig ànec el farcit preparat, i amb cura, aneu lligant cada tall. Procureu que el farcit quedi atrapat a dins del tall, procureu en lligar-lo que quedin les dues peces del mateix gruix, la mateixa llargada i amb la pell a fora. Les peces lligades, emboliqueu-les amb paper sulfurat i amb film de cuina, i deixeu-les reposar a la nevera 48 h.

La gelée: Talleu la carcassa i el coll d'ànec a trossos menuts, renteu-los bé, assequeu-los i sofregiu-los amb un fil d'oli i amb una ceba a la juliana, en una olla, fins que agafi un bonic color fosc i daurat. Salpebreu-ho i afegiu-hi 2 litres d'aigua mineral. En arrencar el bull, escumeu les bromeres de la superfície, tapeu l'olla i deixeu-ho coure a foc molt lent durant 1 h. Coleu el brou obtingut i reserveu-lo a la nevera perquè el greix solidifiqui a la superfície, per poder-lo retirar fàcilment. Sense el greix, torneu a posar el brou a bullir i manteniu un bull a foc lent. Mescleu una clara d'ou (només trencada, sense muntar) mesclada amb la juliana d'un porro i aboqueu-ho al brou que teniu bullint a foc lent. La mescla de clara i porro atraparà les impureses que hi ha al brou. Un cop la clara pugi a la superfície amb les impureses, retireu-la del caldo amb molta cura, amb una escumadora de forat molt fi, i aconseguireu un consomé brillant i saborós. Afineu-lo de sal i pebre. **Per gelatinitzar-lo:** Mesureu el brou obtingut i per cada 100 ml afegiu-hi 2 fulles de gelatina hidratades. Incorporeu les fulles de gelatina al consomé bullent, coleu-ho de nou, i reserveu-ho en un atuell perquè qualli. Reserveu-ho a la nevera.

La cocció del tall fred: (no poseu les peces lligades directament de la nevera al forn, cal retirar-les de la nevera dues hores a temperatura ambient.) Amb el forn calent a 160°. Poseu les dues peces d'ànec lligades, lleugerament untades amb oli, en una safata, i deixeu-les coure durant 30 minuts, doneu la volta a les

peces i continueu la cocció a 160° durant 15 minuts més. Controleu amb un termòmetre de cuina la temperatura interior del tall lligat, heu d'assolir els 72° a l'interior de la peça. Retireu les peces cuites del forn, emboliqueu-les amb paper sulfurat i poseu-les en un atuell amb un pes lleuger a sobre. Reserveu-les a la nevera 48 h, abans de degustar els talls freds.

Presentació: Retireu els fils del lligat de cada tall. Talleu els talls freds a llesques fines i acompanyeu-los amb daus de la gelée de les carcanades.