

Ànec amb salsafins

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES:

1 ànec d'1,5 Kg
500 grams de salsafins
250 grams de greix de porc
1 litre d'oli d'oliva
1/2 litre de vi blanc
1 ceba grossa
6 cebes petites
2 pastanagues
2 grans d'all
1 cullerada de farina
1 llimona
Una mica de llorer i de farigola
Una mica de julivert
Sal i pebre

PREPARACIÓ:

Tallem l'ànec a talls, no gaire grossos, netegem la carn i hi tirem el suc de la llimona. Amb una cassola cal escalfar-hi el greix, posar-hi la carn, enrossir-la i reservar-la. Amb el mateix llard es cou la ceba grossa, les pastanagues i els alls, tot tallat en juliana (deixar-ho enrossir) i afegir-hi la farigola i el llorer. De nou, posem altra vegada la carn al foc i hi tirem el vi per damunt i ho deixem coure una mica. Tot seguit afegim 1/2 litre d'aigua, sal i pebre i ho deixem coure una hora a foc molt baix.

Mentrestant, es pelen els salsafins, es tallen a tires i s'enfarinen. Alhora traiem una mica del llard de la cassola i en una paella fregim els salsafins.

Les cebes petites pelades es posen en un cassó petit, es cobreixen d'aigua i s'hi posa un pols de sal, es couen uns 15 minuts a foc baix.

Quan la carn haurà cuit una hora, es treu de la cassola i s'afegeix una cullerada de farina a la salsa, es barreja bé i es passa pel colador xinès.

Tornem a posar la carn a la cassola, hi tirem pel damunt la salsa colada i hi afegim les cebes petites i els salsafins. Cal que comprovem la sal. Tapem la cassola i ho deixem coure a foc baix uns ¾ d'hora.

Una vegada s'ha acabat de coure i per tal de servir-ho amb una mica d'estètica es pot posar la carn al mig i envoltada dels salsafins i les cebetes en una plata. També s'hi pot posar una mica de julivert picat per sobre.

Bon profit.

JOSEP JACOMET VIADER

**Granja
Mas
Pi** Ous de
l'Empordà 

Granja Mas PL. C/Baix Empordà, Verges. 17.142, Girona
Tel: 972 78 02 50. Fax: 972 78 05 71. Mail: granjamaspi@catalunyamail.com

MACIÀ JARDINER, S.L.



construcció i
manteniment de jardins
neteja de piscines

C/ Nord, 2 - Tel. 972 78 04 41
17134 LA TALLADA D'EMPORDÀ (Girona)