

ÀNEC AMB TARONJA

Ingredients.

1 ànec tallat a trossos grans.
1 ceba tallada a trossos grans.
1 pastanaga tallada a trossos grans.
2 grans d'all.
1 fulla de llorer.
½ got de licor de taronja.
Oli.
Sal.
Pebre.

Per fer la picada:

1 galeta.
Un grapat de pinyons.
El suc d'una taronja amarga.

Elaboració:

Salpebreu l'ànec i rostiu-lo amb la ceba, la pastanaga, els alls i el llorer.
A mig cuire afegiu-hi el licor de taronja i la picada deixatada amb el suc de taronja.
Deixeu-ho al foc fins que l'ànec estigui tou i afegiu-hi miques d'aigua si fa falta.
Passeu els trossos d'ànec a una altra cassola i tireu-hi per damunt la salsa colada.

Variacions:

Es pot afegir marialluïsa a la cassola.
Es pot rostir l'ànec amb les pells de la taronja escaldades.
Es pot servir amb grills de taronja.
Es pot posar la meitat de licor de taronja i l'altra meitat de brandi.
En lloc del suc de dues taronges amargues, pot posar-s'hi el suc d'una taronja dolça i el suc d'una llimona.