

PINCARDA A LA CATALANA

Ingredients: per a 24 persones

- 24 suprems de pintada
- 5 cl d'oli d'oliva
- 3 cebes
- 50 g de concentrat de tomates
- 80 g de farina
- 1,5 l de brou d'aviram (2 pastilles)
- 25 cl de rancio
- 1 1/2 cabota d'all
- 4 llimones bio
- sal i pebre
- 1 manat d'herbes (frigoleta, llorer, gibert...)



Desfer els grans d'all sense pelar-los, fer búrler uns 10 minuts i reservar.

Tallar la llimona a rodanxes d'un centímetre de gruix. Escaldar-les dues vegades i reservar.

Sofregir els suprems de pincarda costat pell en l'oli d'oliva, salar i pebrar, girar els trossos i reservar-los.

Retirar el greix i abocar-lo dins d'una olla. Desglaçar els xucs de pintada amb el brou d'aviram, colar i reservar.

En l'olla, començar per fer coure les cebes tallades finament, deixar que s'acolorin lleugerament.

Afegir el concentrat de tomates, salpicar amb la farina i afegir el brou d'aviram i el rancio.

Remenar amb una espàtula, deixar búrler i afegir els suprems de pincarda i el manat d'herbes.

Deixar coure a foc lent durant 25 minuts, tastar i ajustar l'assaonament, i a continuació, afegir l'all escaldat pelat i tallat pel mig i les rodanxes de llimona escaldades. Fer coure a foc lent durant 10 minuts més.

Servir amb trufes bullides.

A les llimones, s'hi poden afegir altres agrums : taronges amargues, poncirs, aranges, mandarines...