

Tiró (ànec) amb naps

Ingredients: (per persona)

- 120 g de tiró
- 100 g de naps
- 50 g de carotes
- ¼ de ceba
- un gra d'all
- 2 cl de vi blanc
- greix
- farina
- sal i pebre
- sucre

Fer daurar els trossos de tiró en el greix, salpicar amb una mica de farina, afegir el vi blanc i reservar.

Pelar, rentar i tallar els naps i les carotes i l'àpit a trossos grossos.

Pelar i tallar la ceba per coure, pelar i axaifar l'all.

Fer coure primer l'all i la ceba i després eles carotes, els naps amb una mica d'oli d'oliva, fins que tot estigui daurat.

Combinar el tiró i les verdures en un plat i posar-ho al forn uns 45 minuts.

Una mica abans de servir afegir una picada (ametlles, pa sec, canyella, safrà, piment, all, vinagre i oli d'oliva).

