GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

ESTOFAT DE PORC SENGLAR

Gastronomia | 04/09/2017 | 13:05

En lloc de patates tallades a daus, hi podeu posar patatetes senceres petites o cebetes. Hi podeu afegir, al final de la cocció, una mica de tomàquet fresc o de puré de tomàquet

Heus aquí un excel·lent plat de caça, realitzat segons la tècnica de l'estofat. Si no s'hi posen patates i es macera amb vi, herbes i verdures tota la nit; tenim el també famós civet, originat del francès civet i de l'occità civièr (noms que venen de cive, ceba en francès i occità antic). Els civets —casolanament l'estofat— són plats corrents arreu de Catalunya, ja que aquest porc fer o salvatge hi és molt abundant.

Ferran Agulló, al Llibre de la cuina catalana (1928) el fa macerar almenys dotze hores amb vi i herbes aromàtiques i el fa al forn o a l'ast, com en els receptaris medievals. Marta Sàlvia, a l'Art de ben menjar (1968) hi inclou un civet de llebre i un senglar a la caçadora.

Ingredients

1 kg de carn de porc senglar (millor del llom)

2 cebes

1 porro

2 pastanagues

herbes: api, llorer, ginebrons; opcionalment, farigola, canyella, orenga, 1 clau

1 cabeça d'alls

2 tomàquets madurs (opcional)

llard o oli

1 l de vi negre de 12º o més (Priorat)

sal

400 g de patates

Picada: 30 g de pinyons, 30 g d’avellanes, 3 alls (opcional)

Elaboració

En un recipient hi poseu la carn tallada a daus, les cebes, el porro, les pastanagues, tot tallat a trossos regulars, així com els alls, l'api i les herbes al gust. Deixeu-ho marinar tota la nit, ben cobert amb el vi.

L'endemà ho poseu tot a coure. Deixeu-ho a foc baix amb la cassola tapada, remenant-ho de tant en tant.

Un cop la carn sigui cuita l'aparteu tros a tros.

Passeu la salsa per un colador. Poseu-la de nou al foc i quan arranqui el bull escumeu-la i desgreixeu-la.

Afegiu-hi de nou la carn, així com les patatetes pelades (opcionalment fregides) i, si n’hi poseu, una picada feta amb alls, ametlles, pinyons, etc.

Deixeu-ho coure tot junt fins que tot sigui tou; hi estarà, aproximadament, unes dues hores. La picada i les patates hi han d'estar un quart, aproximadament. Rectifiqueu-ho-ho de sal. Ha de quedar un plat relativament sec, si bé si té patates agrada que hi hagi suc.

Notes

En lloc de patates tallades a daus, hi podeu posar patatetes senceres petites o cebetes. Hi podeu afegir, al final de la cocció, una mica de tomàquet fresc o de puré de tomàquet. També hi podeu afegir uns bolets. Podeu reforçar el vi amb brandi, rom o aiguardent.

Hi ha qui, en coure la carn, primer fa rossejar els talls de carn amb oli o llard. Hi ha qui hi afegeix trossets de cansalada o, un pols de farina, etc.

És important que el senglar sigui jove i que en el moment de la cacera hagi estat capat per evitar la fortor de la carn.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/49426-estofat-de-porc-senglar.htm