OCA AMB PERES

La Garrotxa | 13/09/2017 | 09:56

L’oca es pot fer prèviament al forn, i aquí queda ben desgreixada

L’ànec i l’oca també es guisen amb altres fruites, com préssecs, pomes, figues, cireres o castanyes: de fet, la fruita li escau molt, a aquesta carn més aviat poc eixuta. És un maridatge perfecte i molt ben trobat, molt característic de l’Empordà i la Catalunya del Nord. Plat típic de festa major, del grat dels tapers.

Ingredients

1 oca de l’Empordà (uns 2 kg)

3 cebes

2 pastanagues

4 tomàquets petits

3 cullerades de farina

1/2 l de vi ranci (o una mica menys)

oli o llard, sal, pebre negre, canyella

aigua

4 peres de Puigcerdà, ercolina o blanquilla

picada: 2 o 3 grans d’all, 4 ametlles torrades, 3 o 4 galetes, vi ranci, el fetge de l’oca

Elaboració

Un cop neta l'oca, socarrimada i sense canons i feta a talls, no massa petits (uns 8), els feu rossejar en una cassola amb una mica d'oli, si voleu passats per farina. Retireu-los i traieu part del greix. Elaboreu un sofregit amb la ceba ratllada, afegint-hi algunes gotes d'aigua. Quan sigui daurada hi afegiu els alls picats, el tomàquet ratllat, o tomàquet concentrat. Feu que el sofregit quedi com una confitura; amaniu-lo amb sal i pebre, si voleu afegiu-hi una cullerada de farina, remenant, així com un got de vi ranci. Afegiu-hi els talls d'ànec que heu reservat i manteniu uns minuts a foc més aviat alt, a fi que tot agafi gust. Hi afegiu aigua (o brou d’au) i ho deixeu fent la xup-xup una hora i mitja. Mentrestant poseu aigua a bullir, amb un pols de sal—opcionalment, hi ha qui hi posa sucre— i hi feu coure les peres (senceres o a grills) escuades i pelades. No han de quedar massa cuites. Escorreu-les i afegiu-les a la cassola. Feu una bona picada amb els alls, el fetge, una mica rostit, la fruita seca i les galetes, deixateu-la amb el vi i afegiu-la a la cassola, un quart abans que tot sigui cuit. Proveu-ho de sal i espècies.

Notes

L’oca es pot fer prèviament al forn, i aquí queda ben desgreixada. Coleu la salsa. Les peres es poden saltar en comptes de bullir. És corrent, un cop cuites, enfarinar-les i fregir-les amb greix d’oca (o bé oli d’oliva, si ho voleu més lleuger).

Es pot prescindir del tomàquet o del sofregit. En comptes de vi ranci també hi és bo el conyac o brandi, en menys quantitat, i fins i tot garnatxa o moscatell.

La picada pot incloure julivert, pebre, pa fregit o, com hem dit, galetes com teules, carquinyolis o ametllats.

Si no trobeu oca, podeu fer aquest plat amb ànec.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/50169-oca-amb-peres-.htm