ÀNEC AMB CODONYS

Gastronomia | 30/12/2017 | 18:56

Recomano fer bullir els codonys abans, amb un pols de sal i sucre i canyella

Una recepta popular és l'ànec amb peres, que també es pot fer amb altres fruites, com cireres, préssecs, taronja...o codonys. Una fórmula realment exquisida, pertanyent a la cuina nadalenca de les concepcionistes de Maó, del' orde de Sant Francesc. Es tracta d'una recepta del segle XVIII, moment en què, sota el benèfic domini britànic- comparat amb el posterior dels espanyols- a la puixant comunitat hi havia unes 40 monges. Algunes fonts de les receptes, com era corrent a l'època als convents, són castellanes, i concretament, el Arte de Cocina, pastelería, vizcochería y conservería de Franciso Martínez Montiño (al convent se n'hi ha localitzat una edició barcelonina del 1763; de la mateixa ciutat, n'hi ha una de 1756, i a Catalunya també s'en feren a Girona). Aquesta recepta apareix en l' esmentat llibre sota el títol d'"Ánades estofados" i, per tant,l 'olla es tapa amb una altra olla amb aigua, i es tapen les vores amb massa de farina. Montiño ens avisa que, per servir, "no eches los membrillos (a la plata) que como no llevan dulce, no saben bien". Hi poeu afegir sucre o mel (com es fa al Marroc) i com ens explica el cuiner reial si substituïm els codonys per prunes seques (una recepta que encara es fa al Penedès).

Ingredients

1 ànec mut, farina,1/2 copa de vi blanc, 1 raig de vinagre, oli o llard, cansalada, sal,pebre negre, canyella (opcionals),1 ceba, 2 codonys

Elaboració

Un cop net l'ànec i fet a talls (uns 8) els feu rossejar en una cassola amb una mica d'oli. O , seguint la recepta original, els brasejareu a la graella fins que quedin mig cuits (ho podeu fer al forn). Fregiu ceba picada i tiretes de cansalada. Col·loqueu els ànecs en una cassola i tireu-hi la ceba i la cansalada fregides, hi doneu uns tombs i hi afegiu el vi, un raig de vinagre i aigua ben calenta. Afegiu-hi els codonys tallats a quarts, ho tapeu i ho deixeu coure a foc ben lent. Quan sigui cuit-uns 45 minuts fent el xup-xup- ho serviu, opcionalment, damunt unes llesquetes de pa

torrat.

Notes

Recomano fer bullir els codonys abans, amb un pols de sal i sucre i canyella. Feu, si voleu, una bona picada. Tasteu-ho de sal i espècies (pebre, canyella).

En comptes de vi blanc hi és bon vi ranci.

Els codonys ja eren emprats en la cuina romana, i encara ho són en la del Magrib, Pèrsia, etc. A Catalunya se'n fa un allioli.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/59446-anec-amb-codonys.htm