

## Cuina d'Avui



### Ànec amb taronja (per a 6 persones)

#### Ingredients:

- 2 quilos i 1/2 d'ànec
- 1 ceba
- 1 pastanaga
- 75 grams de mantega
- 20 grams de farina
- 5 grans d'all
- 1/2 litre de brou
- 1 ramet (llorer, farigola i julivert)
- 1 culleradeta de tomàquet concentrat
- 3 taronges grosses
- 50 grams de sucre
- 3 cullerades de conyac
- 3 cullerades de vinagre
- 3 cullerades de xerès
- oli d'oliva, sal i pebre

#### Elaboració:

Es prepara l'ànec socarrimat per coure'l sencer, traient-li l'os de sota el coll, al costat del pit.

En una cassola de terrissa i amb una mica d'oli, es rosseja lleugerament i després es treu. A la mateixa cassola, s'hi posa la ceba i la pastanaga feta a trossets i se sofregeix uns quants minuts; s'hi aboca el brou calent, el tomàquet concentrat, el ramet lligat, els alls picats i l'ànec. S'assaona, no pas massa, amb sal i pebre, i es cou al forn fins que sigui tendre. L'ànec sempre ha d'estar de costat.

Es pela una de les taronges grosses, deixant la pela molt fina, i es talla a tiretes molt primes, com cabell d'àngel. Es posen en aigua freda i es deixen bullir un minut; es deixen refredar i s'escorren.

Es pelen bé les tres taronges grosses; es parteixen a grills amb el ganivet, tot procurant que quedin polits i sense pell. Aquests grills es posen en una cassola amb el conyac i s'escalfen sense que bullin, uns cinc minuts, passats els quals es treu del foc; després se'ls aboca la següent salsa: es prepara un caramel amb el sucre i una culleradeta d'aigua, se separa del foc i s'hi tira el vinagre; així

queda pres el sucre. Es posa una altra vegada al foc i es cou uns cinc minuts més, fins que torna a quedar líquid.

Una vegada cuit l'ànec, es retira de la cassola, es treu el greix de la salsa de cocció que queda a la superfície i els trossos de pastanaga i això es posa en un pot. S'hi aboca un quart de litre d'aigua i, quan bull, s'hi afegeix el fetge de l'ànec ben trinxat i es treu del foc; es passa pel colador xinès. Aquesta salsa es posa al foc, es fa tornar a bullir i s'espesseix afegint-li els vint grams de farina, treballada amb mantega. Aquesta farina es barreja amb la mantega amb l'ajuda d'una forquilla; quan es tira a la salsa cal remenar amb un batedor perquè quedi ben desfeta; després s'hi tira el caramel, el xerès i les tiretes fines de taronja; es remena uns segons i es treu.

Es posa l'ànec en una plata de servir allargada, al seu voltant s'hi posen els grills de taronja i tot plegat es cobreix amb la salsa.

Arriben els dies dels grans dinars familiars i a tots ens agrada lluir-nos a taula. Amb aquest plat aconseguireu que tots es llepin els dits. BON PROFIT!

Leonor Grau

## Crítica de teatre



### Criatures

Després d'escenificar la visió del món femení i masculí amb els seus anteriors espectacles *Petits contes misògins* i *Homes*, ara les quatre joves actrius de T de Teatre ens presenten una còmica interpretació del món de les criatures i dels adults.

Escenes de mares que odien els

seus fills, pares que van a veure per primera vegada el seu fill nounat, mares amb la depressió avant i post part, fills que tenen més d'uns pares, cartes als Reis d'Orient i molts d'altres; en total són 16 escenes que mostren el món de la infància des d'una visió burleta. Segur que en algun dels

personatges hi trobareu el vostre jo quan era petit, aquell jo cridaner, "gamberro", entremaliat, mal criat, ...

I els que sou pares, potser també us adonareu d'algunes coses.

Molt i molt recomanable!

Gemma