

Receta [63] Ànec amb peres. Un plat de ànedes estofades (Art de la Cuina - Fra Roger)

INGREDIENTES

1 Pato
2 Peras
12 Cebollitas
1 Naranja
25 ml. de Vinagre de vino blanco
15 bolas de Pimienta
Sal
(para el caldo: cebolla, zanahoria, agua mineral)

PREPARACIÓN

Lavar el pato bajo el grifo, limpiar bien el interior, quitar los restos de plumas y secarlo bien con papel de cocina. Cortar y separar las pechugas y los muslos. Retirar el hueso de la columna entero. Lavar la naranja, cortar la piel (sin nada de parte blanca) y exprimir el zumo. Lavar las peras y cortarlas por la mitad. Pelar las cebollitas.

Poner en un cazo el hueso de la columna, la cebolla, la zanahoria, sal y cubrir con agua, cocer durante media hora. Retirar del fuego colar el caldo y reservar.

Poner en una cazuela resistente al horno, las pechugas y los muslos, las cebollitas peladas, las peras, la mitad de la piel de la naranja y el zumo, el vinagre, las bolas de pimientas, la sal y medio vaso del caldo. Tapar la cazuela, meterla en el horno precalentado a 180° durante 90° minutos.

[63] Un plat de ànedes estofades²¹

Per fer esto plat de ànedes estofades, se fa de esta manera:

1045 pendràs dues o tres ànedes, ben pelades i netes, i luego les pas-
saràs per el foc ab les grelles, de manera que han de ser mig ros-
tides. Luego doni-li un tall a cada cuixa, i luego fregiràs daus de
xuia ab un poc de ceba taiada, molt menut, i luego armaràs una
olla en el foc ab xuia capolada i, fusa que serà, li posaràs les àne-
1050 des; i posa-li los daus de xuia i la ceba per damunt, i deixa-lo so-
fregir un poc. I luego posa-li un poc de vi blanc, i un poc de vi-
nagre, i aigua calenta, que tàpia les ànedes. I trempa-lo bé de sal
i espícies, safrà, clavells i canyella. I li posaràs dues o tres peres
taiades ab creu, i luego posaràs ^[39v] un rolo de pasta per la boca
1055 de la olla i li assentaràs un plat negre, ple d'aigua, damunt la boca
de la olla de les ànedes, de manera que el plat ajústia molt bé ab
la pasta. I posaràs la olla ab cendra i caliu, de manera que còguia
a poc poc; i, cuites que seran, les trauràs i les posaràs dins de un
plat ab torrades de pa davall, ab la salsa per damunt. I serva-lo
1060 calent.

Receta [121] Aranyes amb escabetx suau amb allioli bo. Un plat de peix ab ai i vinagre ab lo peix al caliu (Art de la Cuina - Fra Roger)

INGREDIENTES ESCABECHE

400ml aceite oliva
100ml vinagre vino tinto
300ml agua
500gr sal
4 hojas de laurel
3 unidades de clavo
azafrán al gusto
30gr aprox de migas de pan
1 kilo de aranya

INGREDIENTES "SALSA BUENA"

1 huevo mediano
1 diente ajo
200ml aprox de aceite
sal al gusto

Limpiamos el pescado y fileteamos, marinarlo con sal a cubrir unas dos horas. Limpiar con abundante agua y dejar escurrir bien. Hervimos el aceite, el agua, el vinagre y las hojas de laurel y añadimos sal a gusto junto con las migas de pan, lo tenemos durante unos 5 min. Colamos y añadimos el pescado. Cocemos otros 5 min y preparamos la "salsa buena" como si fuera una mahonesa en mortero, servimos el escabeche sobre una rodaja de pan, lo untamos con un poco de jugo de escabeche y la salsa buena, ponemos un trozo de pescado encima y a disfrutar!

[121] Un plat de peix ab ai i vinagre ab lo peix al caliu

Per fer esto plat de peix ab ai i vinagre, se fa de esta manera:
1950 pendràs cinc lliures de aranyes, i les escataràs i espanxaràs, i les
salpendràs per espai de una hora. I passat esto termini, lo rentaràs
i lo passaràs per el foc ab les grelles. I, fet esto, aluego armaràs
una olla en el foc ab ^{l'avi} vinagre, aigua, oli, sal, fulles de llor i una
molla de pa torrada, i deixa-lo coure, que bullia per espai de mig
1955 quart; i passat esto termini, picaràs el pa dins de un morter i, pi-
cat que serà, lo posaràs dins de una olla, passant-lo per un cola-
dor. I tindràs un poc de aioli bo i lo aixataràs en el pa ab el cal-
do de la olla. I fet tot esto, conpondràs el peix dins de un perol i
li aixataràs el pa picat ab el caldo de la olla; i deixa-lo coure. I,
1960 cuit que serà, treu-lo del foc i trempa-lo bé de vinagre, sal, oli i
espices, safrà i clavells, i posa-lo din de el plat ab torrades de pa
davall. I serva-lo calent.