

LLAMINERA ROSTIDA

estil Forki

4 racions	Ingredients
1	llaminera de porc d'uns 300 grs (millor de porc ibèric)
	pebre negre i sal
1	ceba
1 gra	allí
1	pastanaga
1	porro
2	branques d'api
1 branca	farigola
2	fulles de lorer
2 preses	xocolata negra del 70%
125 ml (1/2 got)	vi ranci (conyac)
	opcional: pinyons
	opcional: orellanes d'albercoc
	opcional: prunes sense pinyol
500 ml	brou de pollastre
1 cullerada postres	mostassa antiga

Elaboració

- Picar la cebra, la pastanaga i els alls.
- Netejar i picar el porro ben fi.
- Eixugar la llaminera amb un paper de cuina per eliminar restes de sang i salpebrar.
- Posem un bon raig d'oli a la cassola.
- Quan sigui ben calent segellem la llaminera per tots els costats. RETIRAR i reservar.
- Baixem el foc i en el mateix oli hi anem coent les verdures.
- Mentrestant tallar l'api ben fi.
- Quan les verdures portin uns 20 minuts i afegim l'api i ho deixem coure uns 40 minuts més.
- Hi posem les branques de farigola, les fulles de lorer i les preses de xocolata.
- Passats 10 minuts i afegim un bon raig de vi ranci i ho deixem coure uns 30 minuts.
- Hi posem el brou de pollastre i ho deixem coure 40 minuts.
- Retornem la llaminera a la cassola, tapar la cassola i deixar coure la carn 30 minuts.
- Apagar el foc i deixar reposar tapat 15 minuts.
- Traspassem tot el suc de la cocció al pot del pymer, hi afegim la culleradeta de mostassa i ho passem pel pymer per fer una salsa fina.
 - Opcional: Mentrestant enrossim els pinyons en una paella sense oli.
 - Opcional: Afegim els pinyons, les orellanes i les prunes a la cassola i ho deixem coure 10 minuts.
- Tallar la llaminera a rodelles d'uns 2 cm de gruix, col·locar-la en una safata i afegir-hi la salsa.
 - També podem tornar a posar la llaminera tallada i ordenada dins la cassola per servir a taula.