

LLAMINERA AMB MOSTASSA ANTIGA I MEL

estil Forki

Nota: El temps de cocció varia en funció de si ho estem fent per menjar-ho un cop fet o si ho estem preparant per menjar-se-ho l'endemà o al cap d'unes hores, en que ho haurem de tornar a escalfar.

4 racions	Ingredients
2	llaminereres de porc d'uns 300 grs
40 grs	mostassa antiga
60 grs	mel
1	ceba
3	claus d'olor
1	pastanaga
250 ml (1 got)	vi blanc
1 copeta	conyac (o calvados, etc.)
2	fulles de llorer
1 cull.	farina
1 cull.	mantega
	pebre negre i sal

Elaboració

- Preescalfar el forn a 200°C mentre anem preparant la resta de feines.
- Salpebrar la llaminera. No passar-se de pebre perquè després hi posarem la mostassa.
- Primer segellem la carn.
 - Posem una planxa a foc alt i quan estigui ben calenta hi tirem una cullerada d'oli.
 - Tot seguit deixem coure les llaminereres uns 3 minuts per cada costat perquè facin crosta.
- Traiem les llaminereres i les deixem temperar una mica.
- Untem les llaminereres amb mostassa antiga i després amb la mel. Podem ser generosos.
- Col·loquem les llaminereres en una safata de forn de mida apropiada.
- Al voltant hi posem la cebeta tallada per la meitat punxada amb els claus, la pastanaga i les fulles de llorer.
- Hi tirem per sobre un got de vi, una copeta de conyac i un bon raig d'oli.
- Enfornar a 200°C durant 30 minuts, tombant la carn cada 10 minuts de cocció.
 - Si ho estem fent per menjar-se-ho l'endemà o al cap d'unes hores la courem ens dues etapes:
 - primer a 200°C durant 20 minuts, tombant la carn als 10 minuts.
 - i quan s'hagi de tornar a coure, preescalfar el forn a 200°C i coure-la 10 minuts.
- Apaguem el forn i hi deixem la llaminera a dins uns 5 minuts.
- Retirem els claus de la cebeta i les fulles de llorer.
- Passem la pastanaga, la meitat de la cebeta i unes quantes cullerades dels suc de la cocció (només el necessari) al pot de pimer i fem una crema fina.
- Passem aquesta crema fina pel xino per acabar-la d'afinar i la traslladem a una paella.
- Acabem de posar el suc de la cocció restant a la paella i ho escalfem tot remenant. Quan arranqui el bull hi afegim una cullerada de farina. Anem remenant fins a obtenir una salsa homogènia. Si s'espesseix massa hi posem una mica més de vi.
- Coem la farina 2 o 3 minuts i hi afegim la mantega. Remenar fins que s'integri bé.
- Tallar la llaminera a rodones i abocar-hi la salsa per sobre.
 - Si la varem fer el dia abans o unes hores abans
 - Preescalfar el forn a 200°C.
 - Escalfar a 180°C durant 10 minuts.