



## ***Timbal de porcella amb patates panadera***

### **Ingredients**

porcella  
alls  
ceba  
patates,  
pastanaga  
llor  
mantequilla  
mel  
pebra dolc  
oli verge

### **Preparació**

Salpebram la porcella i la posam dins una font. Hi afegim pebre dolç, sis alls sencers, una fulla de llor, ceba, pastanaga, oli verge i margarina. Ho deixam coure al forn, a 220 graus, durant unes 3 hores.

Retiram els ossos i la pell i reservam la carn. Reduïm el suc a poc a poc en una paella.

Pelam les patates i les tallam en làmines ben fines, abans de sofregir-les, a foc suau, amb dos alls i mitja ceba tallada en juliana. Després, ho passam pel forn uns 10 o 15 minuts.

Saltejam la carn de porcella amb dues cullerades de mel. Tallarem a daus 2 pastanagues i 3 xampinyons, i ho sofregirem.

Per preparar el plat:

Dins un cercle d'acer hi posarem les patates i la ceba sofregida, seguit d'una capa de porcella caramel·litzada, li afegim el suc de la cocció que havíem retirat i ho decoram amb les verdures.

