

POTA DE TERNASCO AL FORN

(Alfarería Rosa)

1 o 1/2 kg. de pota de ternasco

Llard de porc

Romaní

Sal

Ceba

Alls

Ou

Farina

Salar la carn i afegir-li el romaní i el llard de porc.

Introduir en el seu interior els alls i posar-lo al forn. Tenir-lo durant una hora i mitja.

Fer cercols de ceba i mantenir-los en aigua amb sal durant uns minuts. Passar-los per farina i ou i fregir-los. Servir la carn amb la guarnició de ceba.