

BULLIT DE COLL DE XAI I COSTELLA DE VEDELLA AMB SALSA VERDA

Ingredients per a 4 persones (375 calories per ració)

Un coll de xai tallat en quatre trossos

Una barnilla de vedella tallada en quatre trossos

Un porro, una pastanaga i uns grans de pebre negre

500 gr. de patates tipus monalisa o kennebec

Una mica de julivert, mig gra d'all, mitja cullerada sopera de vinagre i oli d'oliva a gust

Feu bullir el porro, la pastanaga els grans de pebre i la carn durant una hora amb 1,5 litres d'aigua. Saleu al començament. Quan faltin 20 minuts incorporeu les patates.

Amb el morter prepareu la salsa verda aixafant finament l'all i el julivert incorporeu el vinagre, la sal, i l'oli remenant amb la mà de morter.

Disposeu la carn i les patates en una plata i salsegeu amb la salsa verda.



Ingredients



Bullit de coll de xai i costella de vedella amb salsa verda