

CUA DE VEDELLA A LA VINAGRETA

Ingredients per a 4 persones (400 calories per ració)

Una cua de vedella tallada a trossos per les juntures

400 gr de patata tallada a rodelles

Per a la salsa: Un gra d'all, 30 gr d'oli, 4gr de sal, julivert i una cullerada sopera de vinagre de vi blanc

La cua ha de coure 2 hores i mitja amb olla normal o bé la meitat amb olla a pressió. No oblideu de posar-hi sal(8 gr per litre). Al final de la cocció hi podeu afegir les patates.

La salsa la podeu fer amb el pímer (millor que el gra d'all l'escaldeu durant 3 o 4 minuts).



Ingredients



Cua de vedella a la vinagreta