

ESPATLLA DE XAI AL FORN A L'AMPURDANESA

Ingredients per a 4 persones (680 calories per ració)

1 Kg d'espàtlla o cuixa de xai en quatre talls
400 gr de ceba filetejada
400 gr de patata tallada a mitges rodelles
4 tomacons tallats a trossets
15 cl de xerès, 15 cl d'aigua, 15 cl d'oli d'oliva, una branca de romaní, sal i pebre

En una plata d'enfornar col·loqueu primer la ceba, a sobre les patates, a sobre els tomacons i saleu. A dalt de tot disposeu el Xai salpebrat. Ruixeu amb el xerès, l'aigua i l'oli i enforneu 3 hores amb el forn a dalt i baix a 150 graus. Cada 30-45minuts gireu les peces de xai i manteniu-les hidratades amb la salsa.



Ingredients



Espatlla de xai al forn a l'ampurdanesa