

ESPATLLA DE XAI ROSTIDA A LA CASSOLA

Ingredients per a 4 persones (550 calories per ració)

2 espatlles de xai d'un kg. cadascuna tallades en quatre trossos

600 gr de patates monalissa tallades a daus

Un gra d'all, una ceba petita, un tomacó i un tros de pebrot

Oli d'oliva, sal, pebre, una branca de farigola i un raig de xerès.

En una cassola amb oli abundant, fregim els talls de xai salpebrats fins que quedin ben rossejats. Ruixem amb mig vas de xerès, hi posem les patates i tots els altres ingredients, abaixem el foc al mínim, afegim mig vas d'aigua, tapem i deixem coure a poc a poc durant 45 minuts. A mitja cocció donem la volta als talls de xai. Després reservem les patates i el xai i passem el suc pel colador xinès. Ho tornem tot a la cassola i escalfem abans de servir-ho.



Ingredients