

GALL DE CORRAL AMB PATATA I SHIITAKE A LA MUSSELINA DE CEBA

Ingredients per 4 persones

Mig gall de corral, tallat a octaus (al voltant d'un kg i mig)
1,5 kg de ceba ratllada
8 patates de platillo
500 gr de shiitake tallats a trossos
Mig litre de brandy
Sal, pebre negre i oli d'oliva

En una cassola amb oli abundant fregim els talls de gall, salpebrats, fins que siguin ben rossos. Ruixem amb 1/3 del brandy, abaixem el foc, el deixem 5 minuts i reservem la carn. Aboquem la ceba en el mateix oli, tapem i deixem que es vagi confitant a foc mig anant incorporant un altre terç del brandy a mida que la ceba ho vagi demanant. Al cap d'uns 45 minuts ens ha de quedar un sofregit molt fosc i ben caramel·litzat; ara tornem a incorporar els talls de gall, ruixem amb el brandy restant i ho deixem coure, tapat i a foc baix, durant 30 minuts més. Fem coure les patates, amanides amb oli i sal, en una cassola tapada i a foc molt baix fins que estiguin toves. Al final hi afegim els shiitake, que hem salat i sofregit apart amb oli, durant deu minuts.

Incorporem les patates i els bolets a la cassola i deixem que es lligui tot plegat durant uns minuts.



Ingredients



Gall de corral amb patata i shiitake a la musselina de ceba