

GALTES DE VEDELLA A LA ITALIANA AMB GREMOLAT

Ingredients per a quatre persones (685 calories per ració)

800 gr. de galta de vedella(dues galtes) lligades per rostir
200 gr de ceba tallada a trossos
200 gr de pastanaga ratllada
20 cl. de vi negre, 20 cl. de brou de carn (tetrabrik), i una copeta de conyac
30 gr de pastanaga tallada a dauets, sal, pebre, estragó i raspadura de pela de mitja llimona
800 gr de patata, 40 gr d'oli, 40 gr de llet, 6 gr de sal(pel puré de patata d'acompanyament)

En una cassola amb oli abundant fregiu la carn, salpebrada, pels quatre costats per tal de segellar-la. Reserveu-la i en el mateix oli sofregiu a foc mitjà la ceba i la pastanaga ratllada. Al cap de cinc minuts quan comenci a estovar-se, retorneu la carn a la cassola, regueu amb el vi negre, el brou i el conyac. Abaixeu el foc al mínim i deixeu-ho coure tapat durant una hora i quart. A mitja cocció doneu la volta a la carn.

Traieu les galtes rostides i deixeu-les refredar. Mentre, passeu tot el suc pel túrmix fins que quedi ben fi i retorneu-lo a la cassola. Quan les galtes siguin fredes, deslligueu-les i talleu-les a filets de mig cm de gruix i torneu-les a la cassola. Deixeu-ho coure una hora més. Incorporeu els dauets de pastanaga, la pela de llimona ratllada i l'estrageó i deixeu que cogui durant cinc minuts.

Serviu-ho acompanyat d'un puré de patata que podeu fer d'aquesta manera: bulliu les patates tallades a trossos, escorreu-les, afegiu-hi, la sal, l'oli i la llet i feu el puré amb l'ajuda del pímer. Passeu-ho a una plata d'enfornar i gratineu-ho al grill del forn.



Ingredients



Ingredients puré de patata



Galtes de vedella a la italiana amb gremolat