

GARRÓ DE VEDELLA AMB ARRÒS GREMOLAT

Ingredients per a 8 persones (650 calories per ració)

Un garró posterior, de vedella, d'uns 2,5 kg.

400 g. d'arròs

1,1 litres de brou de carn (tetrabrik)

Una ceba mitjana, mig porro i 100gr. de mantega pel sofregit

La pell ratllada d'una llimona i 4 o 5 alls tendres picolats pel gremolat

Una ceba, una pastanaga, quatre grans d'all, un tomacó, llorer, farigola per a la bressa.

Conyac, vi blanc, oli d'oliva i pebre blanc.

En un recipient tapat, posem el garró empebrat, amb la bressa i amanit amb oli i un bon raig de conyac. Ho posem a la nevera 8 hores com a mínim (foto 1). Salem el garró i el rostim a la cassola durant 30 minuts, afegint-hi tota la bressa (foto 2). Un cop rostit, col·loquem el garró a sobre d'una graella dins d'una plata d'enfornar. A la plata haurem posat el suc del rostit passat pel colador xinès i enriquit amb 300 ml. del brou. Enfornem a 100 graus durant 8 hores regant la carn amb la salsa cada hora (foto 3).

Per fer l'arròs d'acompanyament, farem primer amb la mantega, un bon sofregit amb la ceba i el porro picolats. Posar-hi abundant pebre blanc i confitar-ho durant 30 minuts afegint-hi un got de vi blanc per a que no se'ns assequi. Afegim l'arròs, posem la cassola a foc viu, aboquem el brou restant que estarà bullint i immediatament ho enfornem a 200 graus durant 14 minuts. Durant la cocció preparem el gremolat barrejant la ratlladura de llimona amb els alls tendres picolats. Acabada la cocció tirem el gremolat a la cassola, barregem bé, tapem i deixem reposar uns tres minuts.

L'emplatat es fa a taula, es fileteja el garró, es salsseja amb la salsa de cocció ben calenta i s'acompanya amb l'arròs gremolat.



Ingredients garró



Ingredients arròs gremolat



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Garró de vedella amb arròs gremolat