

MELÓS DE VEDELLA (GALTES), AMB XAMPINYONS

Ingredients per a 4 persones (750 calories per ració)

2 kg. de galta de vedella

400 gr. de xampinyons

250 gr. de ceba ratllada

200 gr. de tomata madura ratllada

4 grans d'all ben picats

Un vas de vi blanc i una copeta de conyac

Sal, pebre negre, pebre vermell dolç, oli d'oliva i una mica de vinagre balsàmic.

Talleu les galtes a trossos grossos d'uns 100 gr., salpebreu i fregiu-los en oli abundant, ben calent, per tal de segellar-los. Reserveu la carn i en el mateix oli feu un sofregit amb la ceba, la tomata i els alls. Poseu la carn, el sofregit, el vi i el conyac dins l'olla a pressió, afegiu-hi una cullerada de postres de pebre vermell i un raig de vinagre balsàmic. Ha de coure una hora i mitja. Els xampinyons els coeu a part amb una mica d'oli d'oliva.

Acabada la cocció de la carn, la col·loqueu, juntament amb els xampinyons, en una cassola.

Passeu pel túrmix la salsa i si cal diluïu-la amb una mica d'aigua i deixeu-ho coure tot plegat a foc lent cinc minuts més.



Ingredients



Melós de vedella amb xampinyons