

ROAST BEEF AMB SALSA DE CEPS I XAMPINYONS (Recepta de la Conxa Villalba)

Ingredients per a 4 persones (500 calories per ració, sense acompanyament)

800 gr de mitjana de vedella, sense os, de la part que toca a la culata

30 gr de ceps deshidratats (els heu de posar en un pot amb aigua durant una hora)

250 gr de xampinyons, tallats a làmines

250 gr de cebes de platillo o d'escalunyes

100 gr de ceba filetejada

4 grans d'all tallats a làmines

Per adobar la carn: oli abundant, suc de mitja llimona, una copa de conyac o xerès, una mica de romaní i llorer, nou moscada, sal i pebre

La nit anterior, poseu la carn a adobar a la nevera. Eixugueu-la, salpebreu-la i en una cassola antiadherent i amb oli abundant segelleu-la pels quatre costats, anat amb compte de no cremar-la. Abaixeu el foc, tapeu la cassola i deixeu que cogui vint minuts. Traieu la carn i reserveu-la. Afegiu a la cassola tots els altres components, el suc de l'adob i l'aigua de remullar els ceps. Quan arrenqui el bull abaixeu el foc i deixeu que cogui durant una hora aproximadament. Us ha de quedar una mica lligat i bastant abundant de salsa.

Serviu la carn, tallada prima (val més fer-ho a taula a mida que es vagi menjant, per tal que el roast beef ni s'assequi ni es refredi) i la salsa molt calenta. Ho podeu acompanyar amb puré de patates o arròs blanc.



Roast beef posat a macerar



Ingredients de la salsa



Roast beef amb salsa de ceps i xampinyons