

VEDELLA AMB BOLETS

Ingredients per a 4 persones (600 calories per ració)

800 gr de llata de vedella lligada per rostir

400 gr de baquetes (rossinyols)

150 gr de cansalada

Mitja ceba, mitja pastanaga, dos trossos de tomata, 2 grans d'all i mig pebrot verd

Una fulla de llorer i una branca de farigola

8cl de ratafia, 20 cl de conyac i 25 cl de brou de pollastre (tetrabrik)

En una cassola feu suar els bolets amb una mica d'oli i sal, a foc mig fins que s'hagi evaporat tota l'aigua que hauran deixat anar els bolets. Reserveu.

En una cassola poseu la cansalada i un bon raig d'oli i deixeu que el greix es vagi desfent. Afegiu la llata, salpebrada, i rossegeu-la a fi de segellar-la. Ruixeu amb el conyac i la ratafia, afegiu les verdures i les herbes i deixeu que la llata es rosteixi a foc suau durant una hora. A mitja cocció aboqueu-hi el brou. Un cop acabada la cocció retireu la llata, deslligueu-la, deixeu-la refredar i tal·leu-la a rodanxes d'un cm de gruix.

Retireu la cansalada i les herbes i passeu tot el suc de cocció i les verdures pel túrmix; torneu aquesta salsa a la cassola afegiu-hi la carn i els bolets, tapeu i deixeu que cogui a foc lent durant una altra hora.



Ingredients



Vedella amb bolets