Celler
Tomàs Cusiné | **973 176 029**

Restaurant
La Boscana | **973 565 575**

Per a la carn, neteja bé l'espatlla de cabrit. Posa-la a macerar amb la bresa i el vi durant 12 h. Escorre la carn i separa-la del vi DO Costers del Segre i de la bresa. En una cassola, fregeix les espatlles prèviament salpebrades. Quan estiguin daurades, retira-les.

Per al sofregit, a la mateixa cassola, sofregeix-hi les verdures de la bresa. Quan també estiguin daurades, torna-hi a afegir el vi DO Costers del Segre i la carn.

Deixa-ho reduir tot plegat durant 20 min. I un cop fred, envasa la carn al buit i cou-la a 80 ºC durant 16 h.

Un cop cuita, rosteix les espatlles al forn a 220 ºC durant 4 min.

Per a emplatar, salsa l'espatlla de corder amb el suc de carn i acompanya el plat amb puré de patata i bolets de temporada com a guarnició.

INGREDIENTS

PER A 1 PERSONA

Per a la carn

600 g d'espatlla de cabrit
60 g de pebre negre en gra
53 g de pebre vermell dolç
Suc de carn
Sal

Per a la bresa

160 g de pastanaga
80 g de porro
110 g de ceba
10 g de llorer
1 ampolla de vi negre
DO Costers del Segre

amb DO Costers del Segre

ESPATLLA DE CABRIT AL VI NEGRE DO COSTERS DEL SEGRE

LA BOSCANA

Maridat amb vi Finca Comabarra 2012