

Aquesta recepta es farà amb la tècnica de cocció al buit.

Per a la preparació de la salsa, posa els alls, les herbes aromàtiques, la sal i l'oli d'oliva verge extra en un vas de triturar. Tritura-ho bé i sofregeix aquesta barreja en una paella. Quan estigui daurada, afegeix-hi el vi DO Costers del Segre i deixa-ho reduir lleugerament.

Per a l'espàtlla, introdueix-la en una bossa de buit apta per a la cocció. Afegeix-hi la salsa reservada, segella la bossa i cuina-la al vapor durant 10 h a 75 °C. Un cop passada la cocció, refreda ràpidament la bossa per aturar el procés de cocció i garantir la seguretat alimentària. Abans de servir, regenera l'espàtlla dins la mateixa bossa, submergint-la en un bany maria fins que estigui ben calenta. Cola la salsa i redueix-la en una cassola fins que concentri el sabor. Mentrestant, posa l'espàtlla en una safata i escalfa-la a temperatura alta per marcar-la i donar-li un toc cruixent a l'exterior.

Per a emplatjar, serveix l'espàtlla al plat, cobreix-la amb la salsa reduïda i acompanya-la amb escalivada i patates, que poden ser fregides o al caliu.

INGREDIENTS

PER A 1 PERSONA

Per a l'espàtlla de corder

1 espàtlla de corder
partida per la meitat
Pebrot i albergínia escalivats
Patates

Per a la salsa

4 alls
1 cullerada de farigola
1 cullerada de romaní
1 got d'oli d'oliva verge extra
1 got de vi blanc
DO Costers del Segre
Sal

amb DO
Costers del Segre



ESPATLLA DE CORDER AMB HERBES DE L'URGELL

CAL MENUT

Maridat amb
vi Fogonussa 2018