

INGREDIENTS

PER A 5 PERSONES

Per a la galta de vedella

5 galtes de vedella
500 ml de vermut negre
500 ml de vi negre DO Costers del Segre
500 ml de brou de carn i verdura
150 g de farina
200 g de ceba blanca
100 g de pastanaga
100 g de porro
100 g d'api
300 ml d'oli d'oliva verge extra
500 g de xocolata a la pedra
2 fulles de llorer, sal i pebre

Per al puré de patata trufat

250 g de patata kennebec cuita i pelada
35 g de mantega
10 g de mantega de tòfona o tartufata
15 ml d'oli suau

Per a emplatar

10 brots de pèsol
5 carquinyolis

amb DO
Costers
del Segre

Per a la galta de vedella, neteja i talla totes les verdures per fer-ne una bresa i reserva-les en un bol. Afegeix les galtes netes a les verdures i cobreix-ho amb el vermut, el vi negre DO Costers del Segre i les dues fulles de llorer. Deixa-ho reposar durant 24 h. Un cop passat aquest temps, treu les galtes del líquid i reserva la verdura i la marinada d'alcohols. D'una banda, salpebra i enfarina les galtes, sofregeix-les en oli calent i reserva-les. De l'altra banda, sofregeix a foc suau les verdures de la marinada durant uns 45 min.

Cuina a foc alt les galtes junt amb la barreja d'alcohols de la marinada, el brou de carn i les verdures. Quan comenci a bullir, abaixa el foc, tapa-ho i deixa-ho coure durant 2 o 3 h. Remena-ho constantment.

Un cop les galtes estiguin cuites, treu-les amb molta cura i cola els líquids del sofregit. Afegeix la xocolata a la pedra al suc de la cocció. Deixa reduir el suc fins a aconseguir una textura de salsa, afegeix-hi les galtes i reserva-ho.

Per al puré de patata trufat, cou les patates al forn o al caliu i pela-les en calent. Amb una forquilla o un batedor de mà, xafa la patata i afegeix-hi les dues mantegues, l'oli, un punt de sal i pebre.

Per a emplatar, en un plat soper, posa-hi una *quenelle* de patata trufada amb la galta al damunt i napa-ho amb tota la salsa reduïda i concentrada. Acaba-ho d'emplatar amb un carquinyoli trencat i amb els brots de pèsol.

Celler

Purgatori | **609 526 130**

Restaurant

Saroa | **973 091 701**

633 496 562

GALTA DE VEDELLA DE
CAL MASSOT **GUISADA**
AMB XOCOLATA A LA
PEDRA I CARQUINYOLI

SAROA

Maridat amb
vi Purgatori 2022

