

Restaurant

El Claustre | 973 438 006

Per als peus de porc, posa'ls en aigua freda durant 24 h abans de cuinar-los. A continuació, eixuga'ls bé i bull-los amb el brou de carn, el vi blanc DO Costers del Segre, la pastanaga, l'api, la ceba, la farigola i el llorer durant unes 3 h a foc lent. Després, posa en una paella el vi DO Costers del Segre i el sucre, i redueix-ho fins a la meitat. Guarda la reducció a la nevera fins que la necessitis. Quan els peus de porc estiguin bullits i tendres, treu-ne tots els ossos.

Per a la mousse de botifarra negra i melós de vedella, tritura bé el pit de pollastre, la botifarra negra sense pell i les galtes de vedella ja cuites. Quan ho tinguis tot triturat, afegeix-hi la sal, el pebre negre i els rovells d'ou a poc a poc. Finalment, incorpora-hi la nata i guarda-ho a la nevera 2 h.

Per a la salsa de pa i alls, posa la cabeça d'all al forn amb una mica d'oli durant 15 min. Quan estiguin cuits, pela'ls. Escalfa el brou de carn i, quan arrenqui el bull, afegeix-hi els alls escalivats, la sal, el pebre i, finalment, el pa torrat. Tritura-ho i mantén-ho en un bany maria ben calent.

Un cop fetes aquestes tres elaboracions, mitjançant paper film, forma rotlles individuals amb cada peu de porc farcit amb la mousse de botifarra negra. Cou-los a baixa temperatura, a 80 °C, durant 40 min. Seguidament, retira el film dels peus de porc i daura'ls en una paella amb una mica d'oli a foc lent. Ahlora, en una altra paella, a foc fort, marca l'escalopa de foie-gras i apaga de seguida el foc; deixa-la reposar 2 min perquè acabi de coure's i quedi daurada. En una altra paella amb oli, fregeix l'ou de guatlla.

Per a emplatar, posa la salsa de pa i alls al fons, el peu de porc i damunt l'ou de guatlla. A l'altra banda, col·loca-hi la llesca de pnil ibèric, l'escalopa de foie-gras i uns punts de reducció de vi negre, oli de tòfona i cebollí ben picat.

INGREDIENTS

PER A 4 PERSONES

Per als peus de porc

4 peus de porc crus
2 pastanagues i 1 branca d'api
2 cebes
250 ml de vi blanc i vi negre
DO Costers del Segre
750 ml de brou de carn
10 g de farigola i 3 fulles de llorer
4 escalopes de foie-gras fresc
4 ous de guatlla
4 llesques de pnil ibèric

Per a la mousse de botifarra negra i melós de vedella

200 g de botifarra negra
200 g de galtes de vedella
200 g de pit de pollastre
6 rovells d'ou
225 ml de nata 35 %
Sal fina i pebre negre

Per a la salsa de pa i alls

1 cabeça d'all escalivats
3 llesques de pa torrat
400 g de brou de carn
10 g de sal
5 g de pebre negre molt

Per a la reducció de vi negre DO Costers del Segre

250 ml de vi negre
150 g de sucre blanc
20 ml d'oli de tòfona
1 manat de cebollí



PEUS DE PORC FARCITS DE BOTIFARRA NEGRA

EL CLAUSTRE

Maridat amb
vi K-Tharsis 2022