

Restaurant
Cal Xirricló | 973 445 011

Per a la cua de vedella, salpebra la carn i marca-la pels dos costats en una cassola. Retira-la del foc i posa a la cassola la verdura ben neta i tallada en daus no massa grans. Deixa que se sofregeixin i agrega-hi les herbes aromàtiques. A continuació, afegeix-hi el vi DO Costers del Segre i deixa evaporar l'alcohol. Incorpora-hi un altre cop la cua de vedella i afegeix-hi el brou de carn. Deixa-ho tot tapat durant 1 h i, després, 30 min a foc lent. A continuació, separa la salsa de la carn i de la verdura. Desossa la carn per tal de poder formar un rotlle i deixa refredar la salsa per retirar-ne el greix sobrant. Posa a bullir la salsa i afegeix-hi la mantega per donar-li textura.

Per a la guarnició, talla per la meitat els albercocs i treu-ne l'os. Marca'n una meitat a la brasa i l'altra tritura-la per formar un cremós. Tritura també els festucs a la batidora fins a reduir-los a pols. Talla el rotlle que has fet prèviament i marca'l a la paella.

Per a emplatjar, comença posant el cremós d'albercoc a la base i després afegeix la carn al centre amb la salsa per sobre. Finalment, col·loca els albercocs a la brasa al voltant del plat i empolvora-ho amb el festuc en pols.

amb DO
Costers
del Segre

INGREDIENTS

PER A 4 PERSONES

1 kg de cua de vedella
0,5 l de vi DO Costers del Segre
2 cebes
2 pastanagues
1 branca d'api
30 g de mantega
300 g d'albercocs
50 g de festucs
2 l de brou de carn
Romaní
Farigola
All
Oli d'oliva verge extra
Sal
Pebre



CUA DE VEDELLA DE
LA NOGUERA **AMB**
ALBERCOCS A LA
BRASA I FESTUCS

CAL XIRRICLÓ

Maridat amb vi
Turons de
Vallcorba 2020