

MELÓS DE VEDELLA **AMB POMA** AL VI DO COSTERS DEL SEGRE

L'ESPURNA

Maridat amb
vi Ónra 2019



INGREDIENTS

PER A 2 PERSONES

Per a la carn

2 galtes de vedella
1 got de vi negre
DO Costers del Segre
1 pastanaga
1 ceba
1 branca d'api
1 porro
1 branca de farigola i 1 de romaní
50 ml d'oli d'oliva verge extra
5 g de sal
5 g de pebre

Per a la salsa de festucs

10 ml d'oli d'oliva verge extra
20 ml d'aigua
50 g de festucs
5 g de sucre
2 g de sal

Per a la poma

1 poma
200 ml de vi blanc DO Costers
del Segre
5 g de cardamom
Pell de taronja
Pell de llimona

Per a la carn, salpebra les galtes i marca-les en una cassola amb 50 ml d'oli d'oliva verge extra a foc fort. Un cop estiguin daurades, treu-les de la cassola, afegeix-hi les verdures i sofregeix-les fins que estiguin ben rostides. Incorpora-hi 100 ml de vi negre DO Costers del Segre i les branques de romaní i de farigola.

Quan l'alcohol s'hagi evaporat després de bullir, retorna les galtes a la cassola i cobreix-ho tot d'aigua. Apuja el foc al màxim, fes-ho bullir i tot seguit deixa-ho a foc lent fins que la carn estigui ben tendra; aproximadament, unes 4 h. Un cop la carn estigui al punt desitjat, retira-la, cola el caldo restant i deixa-ho reduir fins que es comenci a espessir.

Per a la salsa de festucs, tritura els festucs amb el sucre, la sal, l'oli d'oliva verge extra i l'aigua fins que la salsa quedi espessa.

Per a la poma al vi blanc DO Costers del Segre, pela la poma, talla-la en vuit parts i treu-ne la part del centre. Aboca 200 ml de vi blanc en una cassola i afegeix-hi el cardamom i les pells de taronja i llimona. Incorpora-hi també la poma i, un cop bulli, deixa-la infusonar.

Per a emplatar, disposa la salsa de festucs a la base del plat i les galtes a sobre, banya-ho amb la reducció i decora-ho amb els daus de poma infusonada.

Celler

Lagravera | **973 761 374**

Restaurant

L'Espurna | **973 071 899**

621 200 384