



TACO D'API-NAP AMB GALTA DE SENGLAR I SALSA PICANT

FERRERUELA

Maridat amb
vi Gerar 2022

Celler

Vinya els Vilars | 973 149 144

Restaurant

Ferreruela | 973 221 159

Per al taco d'api-nap, pela l'api-nap i lamina'l amb una talladora d'embotits. Posa'l a bullir en una olla amb aigua i sal durant 30 s. A continuació, deixa'l refredar en aigua i gel i dona forma al taco amb un motlle circular de 12 cm. Reserva els retalls per a l'estofat de senglar.

Per a la ceba àcida, talla la ceba molt fina a la juliana, afegeix-hi sal i el suc de llima.

Per a la salsa picant, barreja la maionesa amb el xili chipotle picat fins que quedi una salsa homogenia.

Per a l'estofat de galta de senglar, el dia abans, posa les galtes de senglar prèviament salades en una olla i cobreix-les de vi DO Costers del Segre. L'endemà, eixuga la carn amb un drap i afegeix-hi pebre sense por. En una cassola ampla, daura la carn amb una mica d'oli d'oliva verge extra, afegeix-hi la verdura i cou-ho tot a foc lent. Afegeix-hi el vi i les espècies embolicades en una malla per enretirar-les un cop acabada la cocció. Deixa-ho coure durant 3 h, tapat i a foc lent. Si és necessari, afegeix-hi aigua per tal que no quedi massa sec. Després, posa-hi la xocolata i deixa-ho reposar. Tot seguit, separa la carn del suc de cocció i un cop estigui tèbia esmicola-la amb els dits. D'altra banda, tritura la salsa amb les verdures, ajunta-ho amb la carn i rectifica-ho de sal si convé.

Per a emplatjar, escalfa una mica el taco i farceix-lo amb la resta d'ingredients.

INGREDIENTS

PER A 4 PERSONES

Per al taco d'api-nap

1 api-nap

Per a la ceba àcida

1 ceba morada

El suc d'una llima

Sal

Per a la salsa picant

Maionesa

Xili chipotle al gust

Per a l'estofat de galta de senglar

2 kg de galta de senglar

2 ampolles de vi negre

DO Costers del Segre

2 cebes picades

4 pastanagues picades

4 alls picats

150 g de xocolata a la pedra

d'Agramunt

6 claus d'olor

4 llavors de cardamom

1 canonet de canyella

Retalls d'api-nap

Pebre

Oli d'oliva verge extra