TIMBAL DE XISQUETA **AMB BOLETS I SALSA DE VI NEGRE** DO COSTERS DEL SEGRE

RESTAURANT DEL LLAC

Maridat amb vi Quimal 2021

INGREDIENTS

PER A 5 PERSONES

Per al timbal

1 espatlla de xai xisqueta
Farigola i romaní en pols
Sal
Pebre
400 g de barreja de bolets (ceps, carreretes, moixernons o qualsevol bolet de temporada)

Per a la patata al morter

550 g de patata bullida i pelada
80 g de picada d'oli d'oliva verge extra, all i julivert
Sal

Per a la salsa de vi negre

1 l de fons fosc de corder i vedella
20 g de sucre
100 g de vi negre
DO Costers del Segre

Per al timbal, desossa l'espatlla i amaneix-la amb la pols d'espècies, la sal i el pebre negre acabat de moldre. Neteja els bolets i salta'ls amb all picat i oli, salpebra'ls, afegeix-hi el julivert picat i reserva-ho.

Estén l'espatlla de corder damunt de paper film, posa els bolets al centre i fes un rotllo amb el film de manera que els bolets quedin dins. Envasa-ho al buit i fes-ho coure 8 h al bany maria a 80 ºC. Deixa-ho refredar durant una nit i talla el rotllo d'espatlla en 5 parts.

Per a la patata al morter, aixafa la patata amb la mà de morter, afegeix-hi sal i la picada.

Per a la salsa de vi negre, fes un caramel en sec amb el sucre sense remenar. Aboca-hi el vi negre DO Costers del Segre i redueix-lo a una quarta part. Afegeix-hi el fons fosc i redueix-lo. Rectifica-ho de sal.

Per a emplatar, disposa una base de patata damunt del corder, aboca-hi la salsa i posa-hi unes fulles de farigola i romaní.

Celler
Solana Roivert | **667 60 39 40**

Restaurant
Restaurant del Llac | **973 651 120**