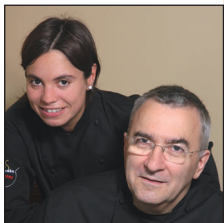


>>

La cuina dels mercats

Galta de vedella estofada al vi negre i puré de moniato



Restaurant Cal Ton

Carrer del Casal, 8

08720 Vilafranca del Penedès

Tel. 93 890 37 41

restaurant@cal-ton.com

La cuina dels mercats

>> Galta de vedella estofada al vi negre i puré de moniato

Ingredients per a 4 persones

4 galtes de vedella
1 pastanaga
1 porro
1 ceba
1 cabeça d'all
1 branca d'api
4 cullerades de soja
Oli, sal i pebre
100 cl de vi negre
100 cl de Martini
4 moniatos

Procediment:

- 1.** En primer lloc, netegem les galtes, les salpebrem i les marquem a la paella amb l'oli ben calent. Les apartem del foc tot seguit.
- 2.** En el mateix oli hi afegim la bresa (la pastanaga, el porro, la ceba, els alls i l'api) i deixem que sui una mica, però sense que quedi sofregida.
- 3.** En una cassola, hi posem les galtes i la bresa juntament amb una cullerada de salsa de soja per galta i ho cobrim amb aigua. Ho deixem coure fins que les galtes estiguin ben tendres.
- 4.** A part, fem una reducció amb el vi negre i el Martini deixant que bulli molt a poc a poc, fins que en quedi la meitat. Ho afegim a les galtes i al suc colat de coure-les. Ho deixem coure tot fins que la salsa estigui lligada.
- 5.** Per fer el puré, primer escalivem els moniatos. Un cop escalivats, els pelem i els passem pel túrmix amb una mica de sal i oli d'oliva.