

ROMESQUET DE CUIXA DE XAI

Per a 6 / 8 racions

1 cuixa de xai desossada (la carn, talleu-la a daus de 3x3 cm. aprox.)

Sal, pebre, OOVE

80 ml de vermut negre dolç

80 ml de brandi

La salsa romesco* :

400 g de tomàquets madurs, (escalivats al forn a 180° durant 35 minuts)

1 cabeça d'all (escalivada al forn a 180° durant 30 minuts)

4 nyores (la polpa d'haver-les hidratat ben obertes i amb aigua mineral 2 hores)

30 g d'ametlles torrades i pelades

30 g d'avellanes torrades i pelades

50 g d'oli d'oliva verge extra

sal i pebre

(800 ml d'aigua mineral calenta)

ELABORACIÓ

1---La salsa romesco* : Tritureu ben fi amb un aparell de turmix o similar : les polpes dels tomàquets, les dels alls escalivats i la polpa hidratada de les nyores, els fruits secs torrats, l'oli i el punt de sal i pebre. Reserveu la salsa a la nevera.

2---Preneu una safata de forn, "semi-fonda" a la mida del volum de la carn que us disposeu a cuinar. Repartiu a la safata els daus de carn, salpebreu-los i amaniu-los amb un fil d'oli. Poseu-los a rostit al forn ben calent a 190° durant 20 minuts.

3---Retireu la safata del forn, regueu els daus de carn amb el vermut negre i el brandi, doneu la volta als talls i torneu a entrar la safata la forn, ara a 160°, durant 30 minuts.

4---De nou, retireu la safata del forn, i afegiu-hi la salsa romesco reservada triturada amb 800ml d'aigua mineral calenta, doneu la volta als talls de xai i acabeu la cocció al forn, a 150° durant 15 minuts més.

5---Resta només retirar de nou la safata del forn, torneu a donar la volta als talls, afineu el punt de sal i pebre i deixeu coure al fors a 150° només 10 minuts més.

El Romesquet de xai es llest per presentar-lo a taula, serà un guisat amb una salsa molt golosa, acompanyeu-lo amb pasta fresca, o arròs blanc o llegum cuita.

Carme Rusalleda i Raül Balam