



### **GALTA DE VEDELLA AGREDOLÇA AMB PURÉ DE MONIATO ESCALIVAT**

**Per a 4/6 racions:**

4 Galtes de vedella, tallades en 3 talls cadascuna  
 2 pastanagues, picades fines  
 2 cebes, picades fines  
 2 porros picats fins  
 2 tomàquets petits, laminats  
 6 grans d'all, amb la pell  
 1 copeta de brandy  
 1 copeta de Xerès dolç  
 Sal, pebre negre, canyella i nou moscada  
 Llorer, farigola  
 OOVE, un xic de greix de porc

**Per a la salsa agredolça:**  
 100g de sucre i 100ml de vinagre de Xerès)

4 moniatos mitjans, escalivats

#### **ELABORACIÓ**

1- En una safata fonda apta per al forn, disposeu els talls de galta. Amaniu-los amb sal, pebre, canyella, nou moscada, llorer i farigola, un bon raig d'OOVE i uns daus petits de greix de porc. Introduïu la safata al forn preescalfat a 190 °C i deixeu rostir les galtes durant 30 minuts.

2- Mentrestant, en una paella ampla, escalfeu un raig d'oli i sofregiu-hi els vegetals: pastanaga, ceba, porro, tomàquet i els alls. Deixeu que es daurin lleugerament. Salpebreu-ho amb prudència.

3- Passats els 30 minuts de rostit, retireu la safata del forn i col·loqueu els talls de galta en una cassola ampla. Desglaceu el fons de la safata de rostit amb el brandy i el xerès dolç, per recuperar tots els suc caramel·litzats de la cocció. Aboqueu aquest líquid a la cassola amb les galtes. Incorporeu-hi també els vegetals sofregits i afegiu-hi aigua mineral bullent fins a cobrir lleugerament les galtes. Deixeu coure el conjunt a foc lent, amb la cassola tapada, durant 90 minuts.

4- Retireu la cassola del foc i reserveu els talls de galta. El suc amb els vegetals passeu-lo per un passapurés i, seguidament, per un colador fi o un colador xinès per obtenir una salsa fina. Retireu l'excés d'oli que suri a la superfície amb una cullera.

5- **Per a la salsa agredolça:** Poseu en un cassó ample el sucre i el vinagre. Deixeu que la barreja redueixi fins que agafi una consistència de caramel suau i hagi perdut les aromes punxants del vinagre. Incorporeu-hi la salsa colada i desgreixada. Deixeu coure el conjunt només un parell de minuts; això us permetrà afinar, si cal, el punt de sal i pebre.

6- **La presentació:** Escalfeu els talls de galta en una safata fonda al forn, napats amb la salsa agredolça. Traieu la polpa dels moniatos escalivats, salpebreu-la amb prudència i trebal·leu-la amb una forquilla amb un bon raig d'oli d'oliva. Escalfeu la polpa de moniato en un bol apte per al forn o el microones. Podeu presentar directament a taula la safata amb les galtes i la salsa agredolça. A banda, serviu el bol amb la polpa de moniato, per tal que els comensals se serveixin al seu gust.