

ESPATLLA DE XAI AL FORN

Nota: Necessita 2 hores de cocció

	<u>Ingredients</u>
2	espatlles de xai lletó o cuixa
1-2	ceba
3 grans	d'all
2	tomàquets madurs
2-3	patates
branca	de farigola
2 fulles	llorer
	oli d'oliva verge extra
	pebre negre i sal
	pinyons
	brou de can
un raig	conyac

Elaboració

- Preescalfar el forn a 150°C mentre anem preparant la resta de feines.
- En una safata de forn de parets altes hi posem un bon reig d'oli d'oliva i després hi fem una base amb la cebeta tallada a trossos grans, les patates tallades a rodells gruixudes, els tomàquets oberts per la meitat, els grans d'all sencers un cop esclafats, la branca de farigola i les fulles de llorer.
- Al damunt hi posem les espatlles de xai.
- Salpebrem una mica.
- Abans d'entrar-ho al forn ho reguem amb un brou de carn i una copa de conyac.
- Deixar-ho coure al forn un mínim de dues hores.
- Quan faci una hora que cou, donar la volta a les espatlles de xai.
- Durant la cocció anirem regant les espatlles de tant en tant amb el mateix suc de la cocció.
- Abans de treure la safata del forn apujarem la temperatura al màxim i ho tindrem uns minuts perquè ens faci una crosta.