

LLATA DE VEDELLA AL FORN AMB PATATES RISSOLADES

Nota: Necessita entre 10-12 hores de cocció al forn a 80°C

	<u>Ingredients</u>
1	llata de vedella Pot ser jarret, peixet, tapa plana,...
	sal
	pebre negre en pols
1/2 cabeça	alls
2	cebes
1	porro
3	tomàquets madurs
1	branca de canyella
1	pell sencera de taronja
	oli
	llard de porc
	xocolata 70%
1	brou de carn
	ceps (OPCIONAL)
	Maizena (OPCIONAL)
	Per les patates
	patates de mida petita
	sal, pebre negre en pols
	branca de romaní
	mantega

Elaboració

- Deixarem el tel de greix de la banda més greixosa de la llata i en canvi eliminarem el tel més fi de l'altra banda.
- Lligar el tall amb un cordill de cotó.
- Posar oli en una cassola al foc (una cassola que després pugui anar al forn).
- Salem el tall de carn pels quatre costats i després hi posem pebre negre en pols (ambdós una mica abundants).
- Posem a torrar el tall en l'oli calent de la cassola, primer pel costat del tel i després pels altres tres costats fins que estigui ben segellat.
- Retirar el tall de la cassola i RESERVAR.
- Un cop hem retirat la carn hi posen el cap d'alls sencer, la ceba tallada en juliana grossa, el porro tallat, la branca de canyella i la pell d'una taronja i ho deixem que es vagi ofegant.
- Quan hi porti una estona hi afegim el tomàquet picat, sense pell ni llavors, i ho deixem sofregir fins que agafi un color fosc
- Hi afegim dues o tres preses de xocolata del 70%.
- Amb el sofregit fet tornem a posar el tall de carn a la cassola i hi tirem un bon raig de vi ranci.
- Deixem una estona perquè s'evapori una mica l'alcohol, però no massa.

- Tot seguit hi afegim brou de carn fins a cobrir la meitat del tall.
- Posar la cassola al forn a 80°C durant 8-10-12 hores, en funció del gruix de la peça.
- Cada hora anem regant el tall de carn amb el suc amb l'ajuda d'un cullerot
- Cada dues hores anirem donant volta al tall de carn.
- Passades les primeres 3 hores intentem tapar la cassola el més hermèticament possible embolicant-la amb paper d'alumini per sobre
- Quan el tall sigui cuit es treu del forn.
- Colar el suc de la cocció de la carn i tornar el suc a la cassola
- El tall de la llata el reservem a part fora de la cassola de moment
- Passar les verdures pel xino de manea que la polpa que en traiem vagi a parar al suc. RESERVAR.
 - A part haurem hidratat el ceps en aigua freda durant 30 minuts.
 - Colar els ceps i RESERVAR L'AIGUA de l'hydratació.
 - Ofegar els ceps en una paella amb oli i RESERVAR.
 - Desfem una mica de Maizena en una part de l'aigua freda del ceps.
 - Traspassem aquesta aigua del ceps amb la Maizena dissolta a la cassola amb el suc de la carn.
- Portem el suc de la carn a ebullició perquè s'espesseixi amb la Maizena.
- Quan sigui fred hi tornem a posar el tall de llata.
- L'endemà fem talls de carn individuals més aviat gruixuts i s'escalfen.
- Quan la carn sigui calenta hi posem els ceps perquè s'escalfin

Patates rissolades

- El dia del consum haurem de fer les patates per l'acompanyament.
- Pelem les patates i les tallem a "daus gruixuts" d'uns 3 o 4 cm de gruix. Els arrodonim per formar uns cilindres. Per fer-los més atractius podem arrodonir les vores vives.
- Posem els daus de patates en una paella en fred, més un bon tros de mantega, sal i pebre i una branca de romaní (poden ser les agulles del romaní però per treure-les al final va una mica pitjor).
- Cobrir les patates amb aigua fins a 3/4 parts.
- Les deixem bullir fins que l'aigua arribi a la 1/2 de les patates. Llavors tombem les patates perquè es facin per l'altra costat.
- Ho deixem bullir fins que s'evapori tota l'aigua i les patates es comencen a torrar amb la mantega residual.
- Retirem les patates de la paella i netegem la paella.
- Una mica abans de muntar els plats posem la paella al foc amb una miqueta de mantega i acabem d'enrossir les patates.

Emplatar

- Posem un tal gruixut de carn al plat, unes patates i suc de la cocció amb l'acompanyament.