

ESPATLLA DE XAI AL FORN cuïta a BAIXA TEMPERATURA

Nota: Una part ha de fer-se necessàriament el dia abans. Si volem, podem tenir gairebé preparat el plat si fem una part dos dies abans i l'altre el dia anterior. El dia de la menjada només necessitem uns 20 minuts de forn

	<u>Ingredients</u>
	Espatlles de xai
4	espatlles de xai lletó
2	cebes
1 cabeça	alls
2	pastanaga
3	tomàquets madurs
1	porro
	branca de faigola
	mantega
	oli d'oliva verge extra
	sal
	pebre negre en gra
un raig	conyac
	aigua mineral
	farina
10 ml	vi blanc
	Patates rissolades
16	patates de mida petita
	sal, pebre negre en pols
	branca de romaní o farigola
un bon tros	mantega

Fer aquesta part 2 dies abans (necessàriament el dia abans)

- Tallar les cebes i la pastanaga a daus d'uns 2 cm.
- Posar-les en una cassola amb oli i mantega junt amb els alls amb pell i lleugerament aixafats.
- Salar i deixar-ho confitar a foc baix.
- Mentrestant escaldar els tomàquets i treure'ls-hi la pell i les llavors.
- Tallar-los a daus d'uns 2 cm.
- Quan les cebes estiguin confitades afegir el tomàquet a la cassola i deixar-ho coure uns 20 minuts més.
- Afegir-hi un raig de vi o de conyac i deixar-ho coure uns minuts.
- Tot seguit es traspassa el sofregit a una safata de forn de vores altes. Hi posem al damunt les espatlletes de xai, prèviament salades i hi afegim aigua mineral.
- Tapem el més hermèticament possible la safata de forn amb paper d'alumini, però sense envoltar la safata pel cul perquè l'haurem d'anar destapant cada hora per anar tombant les espatlles.
- Deixar-ho coure al forn a 80°C durant 10 hores. Cada hora tombem les espatlles.

- Passades les 10 hores es deixem refredar una mica i quan encara estan calentes les desossem.
- Reservar el suc de la cocció amb tots els ingredients + els ossos de les espatlles.
- Un cop desossades les emboliquem individualment amb paper film i es reserven a la nevera un mínim de 24 hores.

Fer aquesta part el dia abans (o el mateix dia de l'àpat)

- Per fer la salsa posarem en una cassola el suc de la cocció de les espatlletes amb tots els ingredients junt amb els ossos de les espatlles i una cullerada de farina. Remenar.
- Afegir-hi vi blanc i deixar-ho coure fins que s'evapori l'alcohol. Un cop evaporat hi posem aigua embotellada fins a cobrir els ingredients i ho deixem coure durant 45 minuts.
- Retirar els ossos.
- Passar el pymer i després pel colador xinès per obtenir una salsa fina.
- Si volem que la salsa tingui una mica de lluentor la farem coure uns instants amb una bola de mantega. Reservar.

El dia de l'àpat

Patates rissolades

- El dia del consum haurem de fer les patates de 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 les daus de patates en una paella en fred, més un bon tros de mantega, sal i pebre i una branca de romaní (poden ser 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.

Acabar de preparar i coure la carn

- Desembolicar les espatlles de xai i posar-les en una safata de forn amb una mica d'oli i deixar-les coure al forn a 200°C durant 15 minuts fins que el xai quedi de color daurat
- Escalfar la salsa.
- Emplatat amb un "aro" una espatlleta esmicolada a cada plat, posar-hi unes patates i tirar-hi per sobre la salsa.