Tagín de carn i prunes
El Marroc

Mohammed El Mouaffak

Ingredients

1 kg de carn d'espatlla de vedella
500 g de prunes seques
2 cebes grans picades
1/4 d'un got petit d'oli d'oliva
Una mica de sal
1/2 cullerada de pebre negre
1/2 cullerada de gingebre
1/2 cullerada de canyella mòlta
Una mica de safrà
4 grans d'all

Per a decorar:

Una cullerada de mantega
2 cullerades de sucre
200 g d'ametlla bullida i fregida

Preparació

Primer de tot, en una olla de pressió a foc lent poseu la carn, l'oli, la sal i la ceba picada. Quan estigui tot daurat, afegiu-hi l'all i les espècies i remeneu-ho de tant en tant.

Després afegiu-hi un litre i quart d'aigua, tanqueu l'olla i deixeu-la al foc durant 40 minuts.

En una cassola petita, bulliu les prunes i eixugueu-les de seguida. Afegiu-hi sucre, mantega i canyella. Remeneu-les fins que quedin caramel·litzades.

Finalment, poseu en una safata la carn amb les prunes i l'ametlla per sobre per menjar-ho.

Informació cultural

Aquest plat és típic al Marroc i se serveix normalment per dinar.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012
Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpnl.cat
Pàgina web: http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
Bloc: http://blocs.cpnl.cat/receptaris – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera
Facebook: http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954