

Vitel toné

Rosa Perla Ruiz

Argentina

Ingredients

1 kg i 1/2 de llom de vedella
1 ceba
1 pastanaga
1 fulla de llorer
1 ram d'api
2 grans d'all
Sal i pebre
1 l d'aigua



Per a la salsa

80 g d'anxoves
1 cullerada de vinagre
150 cc de crema de llet
Pebre
80 g de tonyina
1 cullerada de mostassa
200 g de maionesa
1 ou dur

Per a la decoració

Julivert i 1 ou dur

Preparació

Col·loqueu la ceba, la pastanaga, la fulla de llorer, l'api, els alls, la sal i el pebre en una olla amb l'aigua i feu el brou. Afegiu-hi la carn i cuineu-la a foc lent una hora. Deixeu-la refredar dins del brou. Reserveu a la nevera fins al dia següent.

Per fer la salsa, liqüeu tots els elements junts fins formar una pasta. Després afegiu-hi la crema de llet i barregeu-ho tot bé.

A continuació, talleu la carn a rodanxes i poseu-les superposades formant capes amb la salsa.

Finalment, decoreu-ho amb ou dur i julivert.

Informacions culturals

L'origen és italià, de la zona del Piemont (el nom original és *vitel tonnè* o *vitel tonnà* i en italià *vitello tonnato*). Aquest plat es menja com a entrant per Nadal.

V Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca

Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpnl.cat

Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller

Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>

Twitter: https://twitter.com/SLC_SAB @SLC_SAB

Blog: <http://blogs.cpnl.cat/enganxat/>