

Espatlla d'anyell

País Basc (Euzkadi)

Luis García

Ingredients

1 ceba
1 enciam
½ kg de patates
pebre negre
farigola
4 grans d'all
2 fulles de llorer
300 ml d'oli d'oliva
½ got de whisky
½ got de vi blanc
4 unitats d'espalla d'anyell

Preparació

Al recipient de la batedora, tireu-hi els alls, unes quantes boles de pebre negre, 2 fulles de llorer, farigola i oli d'oliva fins que ompli aquest recipient, i bateu-ho tot bé amb la batedora. Agafeu la safata del forn, mulleu-la amb oli i poseu-hi les espatlles. Banyeu-les amb el batut.

Després, escalfeu el forn durant 20 minuts a 180 graus. Introduïu-hi les espatlles durant 25 minuts.

A continuació, barregeu el whisky i el vi blanc. Mulleu amb aquesta barreja les espatlles i deixeu-ho cuinar durant 45 minuts. Cada 10 minuts, mulleu la carn amb la salsa de la safata.

Ho podeu acompanyar amb unes patates i una amanida.

Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti 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: www.cpnl.cat