

# Galtes de vedella guisades amb vi negre

## País Basc

María J. Muñoz Curiel

### Ingredients

1 kg de galtes de vedella  
1 ceba grossa  
2 pastanagues  
1 porro  
2 tomàquets  
Romaní, julivert i farigola  
(millor frescos)  
Oli d'oliva verge extra  
4 grans d'all  
700 ml de vi negre (millor  
que sigui bo)  
Sal i pebre negre acabat de  
moldre  
60 g de mantega



Per a la guarnició:

Patates  
Farigola, romaní i 2 fulles de llorer  
4 alls  
Oli d'oliva verge extra  
Sal i pebre negre acabat de moldre

### Preparació

Si el carnisser no ho ha fet, netegeu bé la superfície de les galtes de les pells externes amb un ganivet afilat i amb cura de no tallar-vos. En acabat, salpebreu-les.

Poseu al fons de l'olla 3 o 4 cullerades d'oli d'oliva, escalfeu-ho i daureu-hi bé les galtes fins que quedin ben segellades i no perdin els seus sucs durant la cocció. Retireu-les en una safata i reserveu-les.

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@cpl.cat](mailto:esparreguera@cpl.cat) – Web: <http://www.cpl.cat>  
[www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera) Facebook: <http://goo.gl/52qfZI>  
[www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller) <https://instagram.com/slcesparreguera>  
<http://blogs.cpl.cat/receptaris> <http://blogs.cpl.cat/esparreguera>

Daureu la ceba tallada amb l'oli sobrant, poseu-hi un polsim de sal i afegiu-hi el porro tallat menut. Afegiu-hi les pastanagues i el tomàquet. Deixeu-ho ofegar una miqueta. Incorporeu-hi el vi negre i fiqueu una altra vegada les galtes a l'olla. Fiqueu-hi també els alls sense pelar i el manat d'herbes aromàtiques (jo les lligo amb un fil). Tapeu l'olla i deixeu-ho coure durant unes 2 hores.

Comproveu el punt de cocció de les galtes punxant-les amb una broqueta i, si calgués, deixeu-les al foc uns minuts més. Un cop cuites, traieu-les amb cura i reserveu-les en una safata tapades amb paper d'alumini.

Passeu la salsa per un passapuré i torneu-la a l'olla ja triturada. Deixeu-la reduir fins que tingui la consistència adequada i afegiu-hi la mantega perquè lligui bé. Incorporeu-hi les galtes, tapeu l'olla i deixeu-ho a foc mínim simplement per a mantenir-ho calent.

### **Guarnició**

Peleu i renteu les patates. Assequeu-les bé i talleu-les en trossos d'uns 2-3 cm de gruix.

Poseu les patates en un bol. Afegiu-hi un bon raig d'oli, sal, pebre, fulles de romaní i farigola fresques, les fulles de llorer i els alls, sense pelar i picats lleugerament.

Amb les mans, barregeu bé les patates amb el condiment i deixeu-les reposar mentre s'escalfa el forn a 200°C.

Quan estigui ben calent, poseu les patates en una plata de forn i enforneu-les. Coeu-les durant uns 45 minuts o fins que estiguin cuites de dins i ben daurades de fora.

### **Muntatge del plat**

Col·loqueu la galta al plat, ruixeu-la amb salsa abundant i acompanyeu-la amb les patates fetes al forn.

