

Caldereta de xai

Extremadura

Maria Teresa Bolaño

Ingredients

1,5 kg de xai
Fetge de xai
4 alls
2 cebes
1 pebrot de morro de bou (*pimiento morrón*)
1 culleradeta de pebre vermell de La Vera
½ litre de vi blanc
½ litre d'aigua o de caldo
1 llesca de pa fregit
Oli d'oliva verge extra
2 fulles de llorer
Julivert, sal i pebre negre

Preparació

Poseu al foc ben viu una cassola gran de metall o de terrissa, en oli abundant, amb el xai ben net i salpebrat i el fetge sencer, perquè se sofregeixin bé. Remeneu-ho bé fins que agafi color. En aquest punt, traieu el fetge i separeu-lo.

Aboqueu-hi la ceba picada i el pebrot tallat a tires. Deixeu-los daurar. Abaixeu el foc i afegiu-hi el pebre vermell, el vi, el caldo, ben ràpidament, perquè no es cremi el pebre, i les fulles de llorer. Feu-ho coure tota el temps que calgui fins que es redueixi el líquid.

Matxueu els alls amb el pa fregit, el julivert i el fetge, amb una mà de morter, i incorporeu-ho a la cassola. Deixeu-ho coure una mica.

Informacions culturals

Aquesta caldereta la solien menjar els pastors en èpoques en què hi havia molts xais.

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 – Web: Whatsapp: 644 39 00 40
<http://www.cpnl.cat> www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/SLCEsparreguera www.twitter.com/jovesillengua
www.facebook.com/slcesparreguera <https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris> <http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>