

Tagín de xai

El Marroc

Fatima Haji i Yachou

Ingredients

1,5 kg de carn de xai tallada a daus
3 cebes grosses
½ got d'oli d'oliva
½ got d'oli de gira-sol
1 dotzena d'ous de guatlla
Sal
Safrà
Pebre negre
Julivert
Prunes
Sucre
Canyella en pols



Preparació

Peleu i talleu les 3 cebes. Agafeu una cassola amb una mica d'oli i afegiu-les-hi per a fregir-les. Quan estiguin cuites, poseu-hi la carn i abaixeu el foc al mínim. Tapeu-ho. Cada 5 minuts, remeneu-ho perquè no s'enganxi. Aquest procés ha de durar més o menys mitja hora.

Renteu i piqueu el julivert amb un ganivet. Tasteu ara la carn i rectifiqueu-la de sal i pebre. Poseu-hi el safrà i el julivert i remeneu-ho. Cobriu-ho d'aigua i tapeu-ho. Deixeu-ho coure durant 1 hora a foc molt lent. Pareu el foc.

Agafeu una altra cassola petita amb aigua calenta per a hidratar les prunes. Poseu-hi sucre i canyella. Un cop s'hagin inflat, agafeu-les i afegiu-les a la cassola grossa. Ja ho teniu a punt per a menjar.