ESPATLLA DE XAI AL FORN

Gastronomia | 04/09/2017 | 12:49

El mateix plat es pot fer segons el clàssic procediment del rostit a la catalana, en cassola de terrissa

Un dels clàssics més apreciats de la nostra cuina: l'espatlla —o cuixa— de xai (o bé de cabrit) al forn, un plat de festa. Es fa servir xai de llet, corder o anyell, segons la zona del país.

Ingredients

2 espatlles de 900 g, aproximadament

oli

sal, pebre

1 copa de vi blanc

aigua

sal

pebre

1 fulla de llorer

1 ceba

2 cabeces d’alls

1 tomàquet mitjà

½ kg de patates (opcional)

Elaboració

En una plata d'anar al forn o cassola esteneu-hi la ceba tallada a tires fines o rodelles i la patata (si n’hi poseu) a rodanxes de ½ cm. Al damunt hi col·loqueu les espatlles salades i empebrades — i, si voleu, tallades en dos o més trossos— i les ruixeu amb l'oli. Feu-les rostir a poc a poc a forn mitjà (160º), i gireu-les de tant en tant, si voleu, tapades amb un paper d’ alumini (la ceba es pot cremar). Un cop la ceba sigui una mica daurada, afegiu-hi dos cullerots d'aigua. Poseu-ho de nou al forn amb dues cabeces d’alls senceres (o migpartides, o pelades) i la copa de vi, fins que les espatlles siguin cuites per dins i cruixents per la part superior, sense tapar. Traieu-les del forn i, opcionalment, coleu el suc, i desgreixeu-lo. El temps de cocció depèn del tall de la carn i de la temperatura. Un parell d’hores a forn mitjà-baix (160º-180º) és l’adequat, en general.

Notes

Serviu-ho, opcionalment, amb la salsa a part, en una salsera; es pot espessir la salsa amb farina una mica torrada o Maizena.

Hi ha qui rosteix les patates al forn a part o les fregeix —sobretot si són patates menudes o patató— però queden més gustoses rostides amb el xai.

S’hi pot posar alguna altra herba: julivert, farigola, romaní, etc.

Si es fa amb cuixa, el temps de cocció és una mica més llarg.

El mateix plat es pot fer segons el clàssic procediment del rostit a la catalana, en cassola de terrissa.

Una variant realment exquisida, també pròpia de l'Urgell és l'espatlla cargolada i lligada; l'espatlla es desossa abans i es lliga amb fil d'empalomar. La podeu servir amb albergínies arrebossades.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/49424-espatlla-de-xai-al-forn.htm