

Promou:



Finança:



MenjaCAT - Demostració de cuina amb talls de corder

5 de maig de 2024 - Fira Pallars Terra de Supercorder

Aquesta demostració de cuina està impulsada per l'associació NOVACT i vinculada a la iniciativa **MenjaCAT** que vol apropar el **producte i l'alimentació feta de forma sostenible a Catalunya** de la millor qualitat i proximitat sense intermediaris, i dignificant el sector primari (pagesia, ramaderia). Volem que les ciutats i pobles catalans estiguin connectats i vinculats amb l'entorn i el camp. A MenjaCAT participen diversos agents de la cadena alimentària vinculats a la **producció i comercialització agroecològica i ramaderia extensiva**.

Per aquesta sessió comptem amb **cuiners experts del territori (Llorenç Aguilar)** i amb la carn de **corder provinent de l'explotació ramadera de Gerard Cardona** jove ramader en extensiu d'oví i cabrum (principalment ovella xisqueta) i membre d'APROVI i que practica la transhumància i compta amb certificació ecològica.



Ingredients

Una cuixa de corder tallada a daus
q/s de sal i pebre
4 un. d'escalonies
60 grs d'oli verge extra
q/s de Romaní i timonets secs
1 dl de Cognac
2 dl de Vi ranci
120 grs de Cebetes platillo
q/s de Brou d'au
20 grs de Camagroc's secs
Aigua per hidratar els camagroc's

Per a la picada:

1 All
20 grs de pinyons
Unes fulles de sajolida
5 grs de camagroc's secs

Elaboració

Posar els camagroc's a hidratar amb aigua. Salpebrar els daus de corder i saltar-los a la xatosa, amb l'oli d'oliva. Afegir les herbes aromàtiques, i les escalonies picades a brunoise. Un cop l'escalonia està daurada, afegir les cebetes pelades, i tirar una cullerada de sucre i esperar que caramelitzi. Flamejar amb el cognac i seguidament amb el vi ranci, i reduir a mes de la meitat del licor. Afegir el brou a cobrir i deixar que bulli. Posar els camagroc's hidratats al guisat. Fer la picada amb els alls sofregits, els pinyons torrats, la sajolida fresca i els camagroc's secs al morter. Un cop està la picada, posarem una mica de líquid de la cocció i l'incorporem a la cassola. Deixarem coure fins que el corder estigui tendre.

* Es recomana, que el guisat reposi unes hores abans de servir-lo.

Costelles de corder, oli d'herbes i coca d'albergínia

Ingredients

Costellam de 3 costelles de corder
q/s de Sal i pebre negre

Per a la marinada:

Oli d'oliva verge extra
Porradell
Alfàbrega
Estragó

Guarnició: Xips de porro fregit

Per a la coca d'albergínia:

4 discos de full cuits
1 Albergínia escalibada a la flama
q/s de curry
q/s de tahini
q/s de sésam
q/s de mel
sal
oli d'oliva verge extra

Elaboració

Triturar les herbes fresques amb l'Aove. Tallar les costelles i posar-les a marinar amb l'oli d'herbes durant unes hores. Escalivar l'albergínia, pelar-la, picar-la a Ganivet i barrejar amb la resta d'ingredients. Retirar les costelles de la marinada, escórrer l'oli, i coure preferiblement a la brasa. Disposar el disc de full al centre del plat, posar una quenelle d'albergínia, i col·locar les costelles, regar amb l'oli de la marinada i posar les xips de porro.

Broqueta de corder marinada amb iogurt i arròs integral

Ingredients

Carn de corder a dauets petits
Broquetes de carn
q/s Sal i pebre

Per a la marinada de iogurt:

2 iogurts
1 all
q/s d'anet
cogombre
q/s d'aove
1 cull. de mostassa antiga

Per a l'arròs integral amb verduretes:

240 grs d'arròs integral
¼ de carbassó
1 pastanaga mitjana
1 tomàquet canari
q/s d'Aove
q/s Suc de llimona
Sal i Pebre

Elaboració

Tallar la carn de corder a daus petits, salpebrar i fer les broquetes. Preparar la marinada, barrejar l'all picat, l'anet, el cogombre a dauets petits, l'aove i la mostassa, i sucocar les broquetes. Bullir l'arròs integral amb el triple d'aigua i sal. Picar les verduretes a dauets petits i barrejar amb l'arròs. Coure les broquetes preferentment a la brasa. Muntar el plat, posar l'arròs a la base del plat, al damunt les broquetes i servir la marinada com a salsa.