

Tres talls de vedella de Raça Bruna dels Pirineus, tres plats de festa. Demostració de cuina amb talls de vedella de raça bruna

28 de juny de 2024 - Showcooking de promoció de la Fira Muussegada.

Aquesta demostració de cuina s'emmarca dins Olvan Viu i la presentació de la Muusegada 2024, i compta amb el suport de la iniciativa MenjaCAT, impulsada per l'associació NOVACT, 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**.



Ingredients - per a 4 persones

| | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| 400g de filet de vedella | 1 raig de tabasco |
| 50 g (½) ceba tendra | 1 culleradeta de mostassa antiga |
| 2 fulles de col confitada amb vinagre | 2 rovells d'ou |
| 1 cullerada de tàperes | Porradell |
| 1 raig oli d'oliva verge extra | Sal |
| 1 raig de salsa Perrins | Pebre negre mòlt |
| 2 anxoves | |

Elaboració

Tallem la ceba tendra, les tàperes, les anxoves i la col ben finetes (brunoise) i, amb l'ajuda d'una forquilla, les barregem en un bol amb el tabasco, la salsa Perrins i la mostassa; reservem.

D'altra banda piquem amb un ganivet ben esmolat el filet, anant amb cura de retirar-ne els tendrums i de manera que quedi fi però sense arribar a la textura de la carn picada a màquina (és important fer-ho manualment).

Seguidament, al bol, hi mesclem la carn amb la barreja preparada anteriorment i hi afegim l'oli d'oliva i els rovells a mesura que anem homogeneitzant la pasta, fins a quedar-nos amb una textura suau però consistent. Per últim, salpebrem al gust.

Ho servirem a un plat acompanyat d'unes torradetes i decorat amb una mica de porradell.

Promou:



Finança:



Tall que es pela a la mantega d'herbes

Ingredients - per a 4 persones

200g de tall que es pela
25g de mantega
1 raig d'oli d'oliva verge extra
Un manat d'herbes de temporada al gust
(Romaní, julivert, sajolida, sàlvia, orenga...)
Sal i Pebre

Elaboració

Amb l'oli d'oliva impregnem manualment la peça de carn. Escalfem ben bé una bona paella, a ser possible de ferro (de les que es rovel·len) i un cop a punt hi posem la carn, que segellarem per les dues cares abans de posar-hi la mantega i una branqueta de cadascuna de les herbes que haguem triat. Amb una cullera anem banyant el tall fins que trobem que és al punt que ens agrada i retirem. Filetegem la peça, la salpebrem i la servim guarnida amb unes fulles fresques de la nostra tria.

Melós de vedella amb puré de nyàmeres

Ingredients - per a 4 persones

| | |
|---------------------|------------------------------|
| 2 galtes de vedella | 1 ampolla de vi negre |
| 1 porro | 2 litres de caldo d'ossos |
| 1 pastanaga | Sal |
| 1 penca d'api | Pebre negre acabat de moldre |
| 3 grans d'all | 1 branqueta de romaní |
| 1 tomàquet pera | 1 fulla petita de llorer |

Elaboració

A una paella ben calenta marquem les galtes, prèviament salpebrades, per tots els costats; d'aquesta manera evitarem que no perdin els sucs durant la cocció. Reservem.

Tallem les verdures gruixudes, aixafem els grans d'all i ho posem tot plegat juntament amb les galtes, el llorer i el romaní a un tàper on ho cobrirem tot amb el vi negre i ho reservarem 24 hores a la càmera frigorífica. L'endemà envasem al buit tota la mescla i ho courem a baixa temperatura 70° durant un dia i mig.

Un cop cuites, les retirarem de la bossa de cocció, reservarem els sucs a una cassola a part i procedirem a desengrunar-les. Posarem la carn, encara calenta, a un motlle cobert amb paper de forn i prement-la curosament amb les mans, procurarem de fer un bloc que cobrirem amb un altre paper de forn i reservarem a la càmera amb un pes a sobre (1 bric de llet) durant 12 hores. Els sucs que hem abocat a la cassola els reduïrem fins aconseguir una salsa de textura líquida i acaramelada.

Transcorregudes les 12h, desmotllarem el bloc i el porcionarem de manera equitativa. Marquem les peces a la planxa i les acabem d'escalfar al forn (200°) durant 4minuts. Servim acompanyat de les nyàmeres i la salsa de la seva cocció.