

GALTA DE VEDELLA ESTOFADA AMB RATAFIA



INGREDIENTS: (Per 4 persones)

- 4 galtes netes
- 2 cebes
- ½ l vi negre
- ½ l. ratafia
- 1 branca de romaní
- 1 branca de farigola



ELABORACIÓ:

1. Saltegem les galtes en una paella
2. Sofregim la ceba amb una mica d'oli d'oliva a foc baix.
3. Quan la ceba està cuinada posarem el vi negre i el deixarem reduir.
4. Posarem les galtes, la ceba i les herbes aromàtiques en bosses d'envasar al buit.
5. Ho cuinarem al forn de vapor a 70° C durant 12 hores.
6. Quan estiguin cuinades les deixarem refredar i separarem les galtes del suc.
7. Triturarem el suc fins que ens quedi una salsa fina.