

Cuina | Redacció | Actualitzat el 09/01/2021 a les 17:28

RECEPTA Xai al forn amb amanida d'escarola

Cada cap de setmana, les millor receptes



Xai al forn amb amanida d'escarola | Manel Baxerias

Ingredients per 2 persones:

Per el xai

1 espatlleta de xai de uns 900 grams

1 cabeça d'all sencers

2 cullerades soperes de llard de porc ibèric

100 ml. de vi ranci

250 ml. d'aigua

Pebre negre recent molt

Sal

Per l'amanida:

Una escarola petita

Un quart de ceba

2 cullerades de vinagre de Xerès

6 cullerades d'oli d'oliva extra verge

Sal

Elaboració:

Poseu a escalfar el forn a 180°C. Salpebreu el xai i col·loqueu-lo a una safata de forn amb la part interior cap amunt. Afegiu l'aigua, les cullerades de llard i la cabeça d'all sencer. Poseu la safata al forn i baixeu la temperatura a 150°C tot cobrint amb paper d'alumini i deixeu coure 40 minuts, passat aquest temps donarem la volta a l'espatlleta, aprofiteu per anar ruixant amb el seu propi suc. Torneu la safata al forn uns altres 40 minuts, també tapada. Passats aquests 40 minuts la torneu a treure i doneu-hi un altre volta i ara sí ja traient-hi el paper d'alumini torneu a posar-la al forn amb el vi ranci, ara deixareu uns altres 30 minuts més per tal que agafi color, donant-li un color daurar per el costat de la pell.

Durant els últims 20 minuts es millor no ruixar la carn si volem que quedi torradeta i cruixent, si la ruixem s'estobarà, com que el xai ha de coure en un mitja humit: si veiem que en el fons de la safata és queda ressec, anirem afegint-hi més aigua.

Per el que fa a la amanida, posareu l'escarola en un bol amb aigua i uns glaços de gel, tot deixant-la uns 30 minuts, eliminareu les parts més lletges. Netegeu les parts blanques d'escarola. L'assequeu-la i poseu-la a un bol, juntament amb la ceba tallada en juliana fina, saleu i amaniu-la amb oli d'oliva extra verge i el vinagre.

Per servir el xai daurat amb el seu propi suc serviu-lo apart, ben calent en una salsera. Per últim, unteu els alls cuits al forn sobre unes llesques de pa torrat. Només amb l'acció de premé l'extrem de la dent d'all per poder treure la polpa blanquejada i cuita. Acompanyeu amb l'amanida per poder desengreixar el plat.