

EL PLAT DEL DIA

Terrina de xai de Bellver de Cerdanya amb fruits secs amb Núria Bonet



CA LA NÚRIA

TRINITAT GILBERT MARTÍNEZ

La cuinera Núria Bonet, del restaurant Ca la Núria de Bellver de Cerdanya, ensenya a preparar a casa una recepta amb xai de Bellver de Cerdanya, que és un clàssic de la seva carta.

INGREDIENTS

(per a 4 persones)

- 2 quilos de xai barrejat (sense les costelles)
- 200 g de ceba
- 150 g de pastanaga
- 1 cabeça d'all
- 1 branca de romaní
- 200 ml de vi blanc
- Fruits secs (panses, orellanes, prunes sense pi-nyol, avellanes torrades)
- Oli d'oliva verge extra
- Sal
- Puré de moniato (opcional)

ELABORACIÓ

- Saleu i marqueu la carn de xai (tallat a tres centímetres si és possible) en una cassola amb oli d'oliva verge extra. Quan la tingueu ben daurada, retireu-la i reserveu-la en un plat.
- A la mateixa cassola on heu marcat el xai, poseu-hi les verdures, la ceba, la pastanaga i també els alls i el romaní.
- Quan estiguin fets, tireu-hi el vi blanc fins que es redueixi, és a dir, que quedi absorbit.
- Llavors serà el moment de tornar a posar el xai a la cassola.
- Cobriu-ho tot amb aigua mineral i deixeu-ho coure durant quatre hores ben bones.
- Passades les hores, traieu el xai de la cassola. Poseu-lo en una cassola i desosseu-lo. Podeu fer-ho amb les mans.
- Prepareu un motllo de cinc centímetres d'alçada i forreu-lo amb paper film.
- A la base poseu-hi el xai, ben aixafat i esmicolat. Al damunt, en línies, poseu-hi els fruits secs. Primer, les orellanes. Després, una altra línia de panses. La tercera, d'avellanes i prunes. Tot seguit una altra capa de xai. I una altra dels fruits secs, en l'ordre descrit.
- Premseu-ho tot molt bé, que quedi pla, i deixeu-ho a la nevera que es refredi durant quatre hores.
- Passades les quatre hores, traieu-ho de la nevera i desemmotlleu-ho.
- Talleu-lo a trossos. Podeu acompanyar-lo d'una salsa, que preparareu reduint l'oli on heu cuit el xai i les verdures en una paella amb un pensament de sal i una mica de mantega. Remeneu-ho tot i, quan s'hagi espesseït, ja tindreu la salsa a punt per posar al costat del plat. També podeu acompanyar el plat amb un puré de moniato. ■

