

BLANQUETA DE XAI A L'ANTIGA

Ingredients: (10 persones)

- 2 kg de carn de xai (espatlla i collaret)
- 1,5 kg de trufes

Guarnició aromàtica:

- 250 g de carotes
- 1 ceba amb 4 claus d'espècie clavats
- 250 g de porro
- 100 g d'àpit
- 1 cabota d'all
- ossos
- frigoleta
- llorer
- sal i pebre (grans)

Guarnició a l'antiga:

- 300 g de xampinyons
- 300 g de cebetes
- llimona
- mantega
- sal i sucre

Vellutat:

- 80 g de mantega
- 80 g de farina
- 2 l de xuc de cocció
- 300 g de nata per muntar
- 3 rovells d'ou



Tallar i desossar la carn excepte el collaret. Tallar a trossos.

Pelar i tallar les patates.

Preparar la guarnició aromàtica.

Reunir la guarnició aromàtica i la carn en una olla gran, cobrir amb aigua i coure a foc lent durant 20 minuts.

Mentrestant, coure els xampinyons i les cebetes a blanc, és a dir amb una mica d'aigua, mantega, xuc de llimona, sal i sucre. Cobrir amb un paper sulfurizat deixant una xemeneia al mig.

Realitzar el ros blanc. En una casseroles, fer fondre la mantega, afegir la farina, remenar i reservar.

Decantar la carn i eliminar els residus marrons.

Afegir el xuc de la cocció al ros blanc, tornar a fer coure amb les patates tallades a trossos durant 30 minuts.

Afegir la guarnició a l'antiga.

Comprovar que les patates estiguin cuites i que la carn estigui tova. Uns minuts abans de servir, afegir els rovells d'ou batuts amb la nata.