

CUIXOT DE SINGLAR ROSTIT

Ingredients:

- 1 cuixot de singlar prèviament congelat i desossat
- 1 marinada clàssica amb un bon vi i un raig de Banyuls
- Maicena
- pebre

Fer marinar el cuixot durant almenys 24 hores.

Coure el cuixot al forn a 160 °C amb una part de la marinada durant 3 o 4 hores, segons el pes del cuixot. Arregar cada 30 minuts.

Quan el cuixot estigui cuit, agafar el xuc de cocció i lligar-lo amb una mica de Maicena. Pebrar generosament.

Tallar a llesques fines i cobrir amb la salsa.

