

Fricandó amb moixernons

PER PAQUI PRIETO
- EMPORDÀ A TAULA

#ensConfinem
iCuinem

INGREDIENTS: 1kg. De vedella tallada a bistecs petits, 50grs. De moixernons secs, 2 cebes, 2 tomàquets a trossets, 1 got vi blanc, 1 "xupito" de conyac, Farina, Oli d'oliva, Sal, Aigua o brou i Polpa de pebrot "choricero" (es pot substituir per pebre vermell dolç) **PER LA PICADA:** Un grapat d'ametlles torrades, 2 alls i Julivert picat.

PREPARACIÓ:

1. Primer de tot posem els bolets en remull - en aigua calenta 1 hora abans.
2. Salarem la carn i la passem per farina. La fregirem en abundant oli d'oliva, i la reservarem en una safata.
3. Amb el mateix oli de fregir la carn, farem el sofregit de ceba, mentre que la ceba s'ofega anirem ratllant el tomàquet i hi incorporarem una culleradeta de pebre. Quan la ceba agafi color afegirem el tomàquet juntament amb el pebrot "choricero" i una culleradeta de sucre i ho deixem caramel·litzant uns minuts.
4. Ara incorporarem la carn, ho barrejarem bé i la flamejarem amb el brandi.
5. Afegirem el vi blanc, i deixarem evaporar l'alcohol un parell de minuts, tot seguit hi afegirem aigua o brou fins a cobrir tota la carn.
6. Ho hem de coure a foc mig, tapat i vigilant que no s'enganxi i si cal afegirem una mica més d'aigua. (Aprox. 1 h)
7. Mentrestant, prepararem la picada, un grapatet d'ametlles torrades, una mica de julivert fresc i 2 alls, el picarem amb el morter fins que estigui ben triturat.
8. La carn ha de quedar ben tendra, quan faltin 10 minuts més o menys, afegirem els moixernons i la picada, barrejarem bé i ho deixarem uns quants minuts.

9. Serviu i gaudiu!

**AMB AQUESTA RECEPTA US PROPOSEM EL NOSTRE:
SINOLS RESERVA (CABERNET SAUGARNATXA, SAMSÓ I MERLOT)**

Vi negre reserva de color vermell intens. Perfecte equilibri d'aromes de fruita del bosc, cirera salvatge i pebre negre. Vigorós i rodó, amb uns tanins agradables i persistents. El final és complex amb notes afrutades i dolces. Acompanya els rostits i els guisats, els platillos, la caça, els civets, la carn marinada, la llebre, el senglar. També festeja amb formatges curats i semicurats.

PAQUI PRIETO

Paqui Prieto, és la cuinera i responsable del nostre espai Empordà a taula de l'agrobotiga de Vilajuïga. En aquest espai oferim cada dia esmorzars de forquilla, a més de tapes i aperitius. Tot sempre cuinat amb els mateixos productes que tenim a l'agrobotiga, productes 100% Empordà i de Km0.

El cap i pota que prepara la Paqui, és ben conegut a tota la província! També ho són els seus guisats i dolços com les magdalenes o els deliciosos panallets i bunyols que prepara segons la temporada. Quan acabi aquest confinament tampoc us ho podeu deixar perdre!

