

XAI AL FORN



Autors: Joaquim Vila i M^a Àngels

Carnisseria Vila

Parada 4 del Mercat Municipal

Ingredients (per a 4 persones):

- 1 espatlla de xai o cuixa
- 4 patates
- 2 cebes
- 4 alls
- Sal
- Pebre
- Vi blanc (1/2 got d'aigua)
- Aigua (1/2 got d'aigua)

Elaboració

1. Salpebrar l'espatlla i posar-la en una safata profunda amb una mica d'oli, al forn a 180° durant 30 minuts (fins que tingui color).
2. Si es tracta d'una cuixa, afegir un got d'aigua a la safata i tapar-la bé amb paper d'alumini, que quedi ben segellada i introduir-la al forn durant uns 45 minuts a 180° de temperatura. Aquest pas es fa per a que la carn quedi més gustosa.
3. Mentrestant, pelar les patates i trossejar-les en rodanxes d'un dit, les cebes en talls petits i els alls treure'ls-hi la pell amb un cop. Es treu la carn i es cobreix la safata amb les patates, les cebes i els alls i es posa sal i pebre. Es posa la carn a sobre i es ruixa amb un got la 1/2 de vi i la 1/2 d'aigua fins cobrir les patates i es fica al forn durant una hora a 180°. A l'espatlla cal anar-li donant la volta per a que quedi ben daurada, sense tocar les patates.