

2^a
EDICIÓ



MUUSSEGADA

FIRA DE LA VEDELLA AUTÒCTONA DE CATALUNYA

RECEPTA ENTREPÀ DE VEDELLA AMB MAIONESA DE FARIGOLA



INGREDIENTS

- Panet del tipus que ens agradi
- Vedella tallada ben fina, (gairebé com per carpaccio)
- Tomàquets per sucar
- Tomàquets xerris
- Ruca, canonges
- Ceba fregida
- Formatge a llesques

Altres elements opcionals al nostre gust: ou dur, pebrot, enciam, olives a làmines, ceba caramel·litzada, albergínia, carbassó, espàrrecs, formatge de cabra, formatge brie, foie...

Per la maionesa de farigola:

- Maionesa, que pot ser casolana o envasada
- Farigola fresca

PREPARACIÓ

1. A la planxa ben calenta fregim la vedella només uns moments, volta i volta.
2. Salem la vedella.
3. Muntem l'entrepà: suquem el pa amb tomàquet i anem afegint tots els ingredients de la nostra elecció, acabant amb les làmines de vedella i la salsa maionesa.
4. Podem planxar l'entrepà abans de menjar-lo.

Per a la maionesa de farigola

1. Quan està preparada hi afegim farigola fresca i una mica de pebre.
2. Reservem per posar a l'entrepà.



Recepta d'Anna Fornell



MUUSSEGADA

FIRA DE LA VEDELLA AUTÒCTONA DE CATALUNYA

RECEPTA STEAK TARTAR



INGREDIENTS

- 250 g de carn de vedella
- 2 escalunyes grosses
- 2 piparres
- Un grapedet de tàperes
- 1 cogombret envinagrat gros
- 3 anxoves de l'Escala
- 1 o 2 rovells d'ou
- Mostassa en gra
- Salsa anglesa (Worcestershire/Perrins)
- Salsa de tòfona
- Salsa de tabasco
- Oli d'oliva verge extra
- Sal
- Pebre

PREPARACIÓ

1. Tallem el cogombret, les anxoves, les tàperes, les piparres i les escalunyes.
2. En un bol hi posem un rovell d'ou, el pebre, la sal i l'oli i ho batem.
3. Hi afegim la salsa anglesa i la mostassa en gra.
4. Un cop ben remenat, mesquem amb tots els ingredients que hem picat anteriorment.
5. Afegim la salsa de tòfona.
6. Tallem a daus petits el filet de vedella i l'afegim al bol, juntament amb una mica de salsa tabasco.
7. Emplatem amb la guarnició que desitgem i una mica d'oli.



Recepta de La Cuina del Barbut