

Farcelletes de carn i pernil

Un altre dels plats estrella de la meva mare. Està molt bo, tot i que porta una mica de feina, però val la pena. Bon profit, culinaris!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

300 g tall rodó de vedella
100 g pernil salat
100 g pernil dolç
100 g pebrot vermell
50 g oliva farcida
1 ou
1 ceba de Figueres
1 gra all
50 g sofregit de tomàquet
100 ml vermut negre
250 ml brou de pollastre
farina de blat
oli d'oliva verge extra
sal

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Picar a ganivet els dos pernils, ben fins. Fer el mateix amb el pebrot i les olives i incorporar el pernil. Afegir un ou i barrejar PAS 2 / Omplir els llibrets amb la farsa, col·locant-la a la part més ampla del tall i cargolant cap a la punta, i mirant de prémer bé. Tancar amb un escuradents per evitar que s'obrin en la cocció PAS 3 / Enfarinar els farcellets i daurar-los en una cassola amb oli a foc fort, només un minut per banda. Reservar els farcellets en un plat tapat per recollir-ne els sucs i preparar la salsa PAS 4 / Pelar una ceba i picar-la finament. Sofregir-la amb el mateix oli dels farcellets, afegint-ne si cal. Per accelerar el procés, es pot tapar la cassola i/o afegir la sal al principi. Remenar de tant en tant per evitar que s'enganxi PAS 5 / Quan la ceba estigui daurada, afegir el vi i reduir a foc fort, fins a notar-ne les aromes, però no la fortor de l'alcohol PAS 6 / Incorporar el sofregit de tomàquet i remenar per integrar. Sofregir uns minuts a foc mig PAS 7 / Afegir el brou i coure a foc mig. Quan comenci a arrencar el bull, incorporar els farcellets a la cassola i reservar el suc de fregir-los en el mateix plat. Si és el cas, posar també a la cassola la resta de la farsa i remenar. Coure a foc mig-baix, vigilant que no s'enganxi PAS 8 / Passats 20 o 25 minuts, afegir el suc de fregir els farcellets i remenar. Coure 5 minuts més o fins que la carn sigui tova i la salsa tingui la textura desitjada. Tastar i rectificar de sal i pebre

Classificació per temps: Mig

Classificació per preu: Assequible

Classificació per dificultat: Normal

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/farcelletes-de-carn-i-pernil>