

“UN POBLAT TALAIÒTIC AL PLAT”

Victor Bayo, xef de l'Hotel Rural & Restaurant Alcaufar Vell

Es Migjorn, Dia de les Illes Balears 2016

Ingredients:

2 galtes de vedella menorquina de bona mida, 1 bròquil, 2 patates noves grosses, olivs negres, pa sec, tomàtiques assecades al sol, vi syrah de Menorca, fons fosc, oli d'oliva, sal i pebre, lavanda i mantega

Elaboració:

Courem les galtes submergides en oli ja salpebrades al forn a 120° durant 4 hores. Un cop cuites, les retirem de l'oli i les deixem refredar. Un cop estiguin fredes es tallen a quadrets d'un cm.

Per la sorra d'olives, deshidratem les olives i es trituren juntament amb el pa assecat al forn.

Fem una reducció amb el vi. La meitat es mescla amb el fons fosc i la lliguem amb una nou de mantega

Tallem les patates en rectangles de dues mides diferents i els posem a confitar en oli d'oliva i la lavanda a foc baix, en quant arrenqui el bull s'apaga el foc i es deixa refredar dins l'oli.

