

Filet de vedella amb foie i guarnició de timbal de patates, carxofes arrebossades i confitura de taronja casolana



Plat exquisit, reservat per les festes més especials. El plat en sí no té gluten, però les carxofes arrebossades sí que porten farina, així que tindriem que substituir-la per maizena, de trigo sarraceno, de cigró, etc... Jo pels arrebossats faig servir la maizena, no noto la diferencia.

Per 8 persones

Temps: 1 hora i 45 min.

Ingredients:

- – 8 talls de 2 dits de filet de vedella. Si sou colla surt més a comte comprar el filet sencer i tallar-lo a casa.

- – 8 talls de foie cru. El més probable, si el voleu fresc, es que us tingueu que quedar el fetge sencer. També l'he vist a La Sirena en paquets de 4 talls.
- – Sal, pebre i una branqueta de romer de decoració
- – Timbalets de patata
- – Carxofes arrebossades
- – Confitura de taronja casolana



Elaboració:

PAS 1: Primer farem l'acompanyament. Seguim l'enllaç pels timbalets de patata. És el que porta més temps.

PAS 2: Fem suc amb les llimones i el reservem per quan tallem la carxofa.

PAS 3: Posem la fregidora al foc a calentar, mentres pelem i tallem la carxofa i li posem llimona al damunt.

PAS 4: Posem farina en un plat. Escorrem la carxofa i la salem, l'enfarinem i la posem a la fregidora. Un cop feta la reservem en paper absorbent.

PAS 5: Preparem els plats. Col.loquem un timbal de patata, un parell de talls de carxofa i dos culleradetes o tres de confitura de taronja.

PAS 6: En una paella amb el foc a tope i ben calent posarem els talls de filet sense res més, ni sal ni oli ni res. Els farem 4 ò 5 minuts per banda. Ha de quedar crosta per damunt i cruós per dins. Massa cuit és una llàstima perquè aquesta carn és més tendre una mica crua i en canvi queda estel·losa si es cou massa.

PAS 7: Un cop fet, es sala i s'empebra i es va col.locant als plats.

PAS 8: Seguidament fem el foie. També fiquem el foie en una paella ben calenta sense oli. Ja veureu que és molt greixós i deix anar molt d'oli. Jo el vaig traient a mesura que surt del foie.

PAS 9: Un cop fet, salem amb sal maldon i empebrem. El col.loquem damunt del filet.









Bon Profit!