

ESPATLLA DE XAI AL FORN

1 espatlla de xai sencera
25 gs. de llard de porc
2 alls
Patates
Sal i pebre

Netejar i repelar l'espátlla. Posar-la en una safata de forn i untar-la amb el llard, la sal i el pebre. Ben untada.

Fer uns talls a la superfície i posar-hi els alls tallats a làmines. Regar-ho amb un raig d'oli.

Tenir el forn ja calent a 220° C, encès per dalt i per baix i col·locar la safata a la meitat baixa del forn.

Quan es comenci a torrar, (als 20 minuts aproximadament) posar un parell de cullerots d'aigua al fons de la safata i baixar la temperatura del forn a 200° C.

Tallar unes patates a daus grossos i fregir-les. Salar-les un cop tretes de l'oli.

Al cap d'1 hora de forn, afegir les patates en els espais buits de la safata i deixar tot el conjunt 10 minuts més al forn.