

PALETA DE CÉRVOL ROSTIDA AMB FARCIMENT DE PINYONS

(Alfarería Rosa)

Una paleta de cérvol.

Sal

Pebre negre (millor acabada de moldre, encara que serveix la blanca).

8 cullerades d'oli

4 cullerades de farina.

1 l. de brou de carn o verdures.

Per a l'acompanyament: Farciment de pinyons (veure recepta)

Escalfar el forn de fang fins a aconseguir un temperatura de 180 °C (mitjà).

Netejar la carn, fregar la superfície amb sal i pebre. Posar la carn sobre una cassola rostidora de la grandària de la carn. Rostir la carn en el centre del forn, de 2 a 3 hores, segons grandària, (controlar).

Mentrestant, preparar el farciment. Untar amb llard una cassola i posar-hi el farcit, donant-li forma de rulo o boles. Una hora abans que la carn estigui llesta, posar la cassola del farciment sota la safata de la carn.

Per comprovar el punt, clavar un punxó en el centre de la carn. Els sucus que surtin han de ser pràcticament incolors. Passar el rostit a una safata calenta i reservar, mantenint-la calenta mentre es prepara el suc.

Recollir (per servir a part) tot el greix que ha deixat anar la carn, menys una cullerada. Barrejar aquesta cullerada amb la farina i remenar-la amb una cullera de fusta.

Posar a coure el roux (mescla de greix i farina) a foc suau durant 2-3 minuts, remenant constantment, fins que es dauri.

Retirar del foc i afegir el brou, remenant sempre. Tornar al foc i deixar coure suaument, fins que espesseixi. Verificar la saó.

Servir en una salsera.