

ROSTIT DE VEDELLA A LES TRES MOSTASSES

(Alfarería Rosa)

1 kg de rotllos de vedella lligada per rostir
6 pastanagues
3 grans d'all
1 ceba
40 gr. de mantega
30 cl. de vi blanc sec
1 cullerada sopera de mostassa a l'antiga forta
1 cullerada sopera de mostassa a l'antiga suau
1 cullerada sopera de mostassa a l'estrágó
1 cullerada sopera d'oli
Sucre en pols
Sal
Pebre.

Picar l'all fent petits bastonets i posar-los amb la vedella en una cassola de fang. Sofregir en la mantega i l'oli. Salpebrar.

A continuació retirar-ho i fregir les pastanagues tallades en llesques, dins del suc. Afegir 2 cullerades soperes de sucre. Salpebrar.

Amb una brotxa pintar la carn amb les mostasses i guardar la resta per a la salsa.

Incorporar la vedella a la cassola, afegint-hi la ceba i el vi blanc. Mantenir la cassola al foc fins que es vegi que la carn ja està rostida.

Tallar el rostit i servir-lo cobert de salsa i acompanyat de les pastanagues.