

## Jarret glacejat de vedella ecològica del Pirineu IGP de Cal Grauet



### Ingredients

Per a 4-5 persones

- 3,5 kg de jarret de darrere de vedella ecològica del Pirineu de Cal Grauet amb os
- 250 gr de ceba
- 50 gr d'all
- 150 gr de pastanaga
- 150 gr de porro
- 200 ml de vi olorós
- 5 kg de sal gruixuda
- 1 kg de sucre
- 200 gr de pebre negre en gra

### Per a la salsa

- 5 kg de retalls de vedella ecològica (Pit, peu i costella)
- 500 gr de ceba
- 300 gr de pastanaga
- 250 gr de tomàquet
- 100 ml de Brandy
- 100 ml de vi olorós

### Per a la crema de moniato escalivat

- 770 gr de moniato
- 100 gr de mantega
- sal
- pebre negre acabat de moldre

### Elaboració

Marinar el jarret amb la sal, el sucre i el pebre negre durant 8 hores (màx 12 h), deixant-lo completament cobert. Retirar-lo de la sal i rentar-lo. Lligar la peça i daurar-la amb oli i

mantega, en una olla que es pugui tancar. Afegir les cebes pelades, la cabeça d'all partida per la meitat, les pastanagues trossegades i els porros. Ofegar i remullar amb el vi. Reduir a 1/4. Mullar amb fons bru. Envasar al buit (100%) el conjunt en borsa de cocció, i introduir al forn de vapor (100%) 24 hores a 65 °C. Abatre i reservar. Guardar el suc de la cocció per fer la salsa.

Daurar el jarret a 180 ° C 15 min banyant amb la salsa reduïda diverses vegades perquè formi una crosta cruixent. Presentar sencer i trinxar a la taula.

Per a la salsa de vedella

Daurar els retalls de vedella. Reservar. Daurar la ceba en “brunoise” grossa, després afegir la ceba i finalment el tomàquet. Daurar fins que elimini l'aigua de vegetació. Afegir els retalls i ofegar. Afegir el brandi i flamejar. Afegiu-hi el vi i reduir. Cobrir amb aigua i coure 2,5 hores. Deixar infundir 30 minuts. Colar, refredar i desengreixar. Reduir a gust i texturitzar.

Aquesta “glace” de vedella la farem servir per setinar el jarret al forn i que formi aquesta crosta brillant i cruixent, i com a salsa de guarnició lligada amb mantega.

Per a la crema de moniato escalivat

Escalivar el moniato, embolicat en paper d'alumini, al forn de convecció a 180°C fins que estigui tendre. Deixar reposar, pelar i triturar a la “Termomix” fins aconseguir una pasta fina. Afegir la mantega i rectificar de sal i pebre, colar per colador fi i servir calent.

**Autor**

[Cal Jet de Ger](#)