

FRICANDO_adaptació Forki

Nota: Es recomanable fer-lo d'un dia per l'altre.

Nota: El fricandó es fa amb "llata de vedella" que un tall prim amb un verri al mig. Com que a casa molesta el nervi l'acostumen a fer amb "culata de vedella" que es un tall més polit.

	<u>Ingredients</u>
4 talls per persona	llata de vadella (també culata de vedella o el tall que es pela)
	farina
	oli
1-2	cebes
poc (per dues persones hi poso només 1/2 tomàquet)	tomàquet de la pera
	moixernos o una barreja de bolets
	ametlles torrades
	opcional: all
	opcional: julivert
	opcional: galeta tipus Núria
	opcional: mig got de Xerés, vi blanc o vi ranci

- Posar els talls de carn a macerar durant unes hores tres o quatre hores en un plat pla fent capes amb els talls de carn. Damunt de cada capa afegim un rajolí d'oli i un de vinagre. No cal que siguin abundants. Deixem el plat a la nevera. Si no tenim temps i estem fem el plat pel mateig dia ens podem saltar aquest pas però fa que la carn quedi és melosa.
- Posar el bolets en remull amb aigua tèbia una hora abans.
- Enfarinar i fregir els talls de carn en una cassola. Només volta i volta, procurant que a farina no quedi massa cremada. Anem traspasant els talls a una safata un cop fregits.
- En el mateix oli hi ofegem la ceba picada durant uns 20 minuts i després hi afegim el tomàquet picat durant 10 minuts més.
- Passem el sofregit a un cassó hi afegim aigua i ho fem bullir uns minuts.
- Tornar els talls de carn a la cassola.
- Colar el suc sobre la cassola amb un colador xinès i amb la mà de morter anem afinant el sofregit.
- Si no passa del tot tornem a bullir la part que queda al colador amb l'aigua dels bolets. Reservar els bolets.
- Tornar a bullir el sofregit uns minuts.
- Colar altre cop el suc sobre la cassola amb un colador xinès i amb la mà de morter anem afinant el sofregit fins que ens passi del tot.
- Els talls ens han de quedar coberts de suc.
- Afegir-hi els bolets remullats.
- Obrir el foc de la cassola al punt més baix possible i deixar que fagi fent xup-xup durant una hora. És important anar passant una espàtula per sota dels talls i remenar perquè no se'ns enganxin.
- Si veiem que va quedant massa espès i fa falta suc hi anirem afegint aigua sense passar-se. Fer-ho de mica en mica per a controlar-ne la densitat dsitjada.
- Mentrestant fem una picada amb les ametlles. Hi ha que fa la picada amb ametlles, all, julivert i galeta.
- Cap al final de la cocció hi posem la picada.
- Cap al final podem afegir-hi també una copa de jerez, vi blanc o vi ranci.
- El fricandó millora si el deixem reposar d'un dia per l'altre.