

**TALL FRED DE RODÓ DE LA CUIXA DE VEDELLA  
SALSA TONYINADA, GELATINA DE LA COCCIÓ  
AMANIDA DE CORDIFOLE I TOMÀQUET**

Ingredients per a 6 o 8 persones:

**EL TALL FRED:**

600 gr. de tall rodó de vedella de la cuixa, sencer i lligat.

1 ceba + 1 tronc d'api

Una monyica amb: 1/2 bitxo sxec, 10 grans de pebre, un xic de farigola

**LA SALSA TONYINADA:**

1 ou

200 ml. d'oli 0,4

1 llauna de tonyina mitjana (112 gr. nets)

2 filets d'anxova

2 cullerades de tàperes

2 cullerades de suc de llimona

sal i pebre

fulles d'alfàbrega

**LA GELATINA DEL SUC DE COCCIÓ:**

200 ml. del brou de cocció + 2 fulles de gelatina de 2 gr. cada una

**L'AMANIDA:**

Uns brots de *cordifole* o de *mâche*

24 cirerols

**LA VINAGRETA:**

50 gr. d'oli + 5 gr. de vinagre de cava + sal i pebre

**PREPARACIÓ:**

- (1) Poseu a bullir el tall rodó, sencer i lligat, amb la resta d'ingredients. Ha de coure ben cobert d'aigua, amb el punt de sal, escumeu al primer bull i deixeu coure a foc ben lent durant 90 minuts. Deixeu-lo refredar a dins del brou de cocció.
- (2) Disposeu de 200 ml. del brou de cocció i euincorporar-hi les dues fulles de gelatina ben desfetes perquè s'integrin amb el brou. ueAboquuu-ho en un atuell per poder tallar a daus perfectes, un cop fred i engelatinat.
- (3) Preparar la salsa tonyinada, primer cal fer una maionesa amb l'ou i l'oli. Incorporar-hi la resta d'ingredients i triturar fins a obtenir una salsa ben fina i homogènia, guardar-la a la nevera.
- (4) Renteu l'amanida, i prepareu la vinagreta mesclant els ingredients.

**PRESENTACIÓ**

Talleu la carn ben fina, a màquina, com si fos un embotit. Col·loqueu a cada plat, talls fins del tall fred, oesteses com si fos un carpaccio, i amaniu-los per sobre amb la salsa tonyinada. Repartiu-hi per damunt l'amanida i els cirerols.

## **APÈNDIX DE LA RECEPTE**

Aquest és un plat molt agraït de preparar a l'estiu. El tall no porta realment cap feina, es posa a bullir i prou. La salsa és tan senzilla com preparar una maionesa. Amb els mateixos ingredients i pa de motlle podeu preparar uns entrepans magnífics. Eel brou sobrer de la cocció del tall podeu utilitzar-lo per preparar un consomé fred amb dauets de vegetals picats.

Carme Rusalleda