

MELÒS DE VEDELLA AMB MOSTASSA I TÒFONA

Ingredients (4 persones)

- 4 galtes de vedella
- sal i pebre

Per la salsa de mostassa:

- 600 cl de llet fresca
- 60 g mostassa antiga
- 30 g de farina d'espelta
- 30 g de mantega
- 50 g de iogurt fresc
- 20 g de tòfona ratllada

Elaboració

Coem les galtes salpebrades i envasades al buit a 80 C al forn de vapor o amb una olla d'aigua durant 12 hores. Fem una beixamel amb els ingredients restants i un cop lligada reservem. Podem saltejar unes arrels d'hivern com el moniato, pastanaga, xirivia, nap... en trossets molt petits per acompanyar.

Trossegem la galta en dos talls i salsegem.

Restaurant Ca l'Ignasi, Cantonigròs

