

FRICANDÓ



Ingredients

- ½ kg de carn de vedella tallada a llesques
- 1 bosseta de moixernons
- 1 ceba gran
- farina
- 1 got petit de xerès
- oli d'oliva
- sal i pebre



Elaboració

Primer de tot escaldes els moixernons i els reserves escorreguts.

Posa sal a la carn i enfarina-la. Fregeix-la en una paella amb un bon raig d'oli i, quan ja estigui feta, reserva-la a la cassola.

Retira l'excés d'oli i sofregeix en el que queda la ceba ben trinxada. Quan ja sigui transparent, posa-hi una cullerada de farina i remena.

Seguidament afegeix el xerès i una mica d'aigua. Remena el conjunt durant 2 minuts i banya la carn amb aquesta salsa.

Deixa que faci xup-xup durant 2 hores aproximadament, molt a poc a poc. Has d'anar afegint miques d'aigua de tant en tant per evitar que s'enganxi. Ha de quedar sucós.

Mitja hora abans d'acabar afegeix els moixernons i deixa que acabi de fer-se tot el conjunt. Rectifica de sal.

Deixa-ho reposar uns minuts abans de servir-ho.

Nota: *Queda excel·lent si el fas un dia abans.*