



AIXÒ



ÉS

ÉS D'EIVISSA

Recepta

ARA ÉS TEMPS DE:

D'anyell d'Eivissa



CONSULTA TOTES
LES RECEPTES A:
saborsdeivissa.es

Consell  d'Eivissa

BARBACOA

TEMPS DE BARBACOA... TEMPS D'ANYELL D'EIVISSA.

Arriba el bon temps i tornen les barbacoas, i també és el moment de redescobrir l'anyell d'Eivissa i assaborir la seua carn a la brasa.

Més enllà de les delicioses costelles, us en presentam quatre talls saborosos:

- **El turnedó:** Tall de la cuixa de 2 a 3 cm de gruix, del qual s'ha retirat l'os.
- **El coll:** Els collares són talls del coll amb os, no gaire gruixuts, que es poden presentar sencers o tallats per la meitat, ideals per fer a la planxa o a la brasa. És una carn molt gustosa perquè té més greix infiltrat. La carn magra del coll (o *filete de carrillón*) és la carn d'un coll sencer desossat, obert com un llibre i marcat amb el ganivet, a punt per fer a la brasa.
- **Talls de la falda:** És una part allargada que va del coll a la cuixa per la part inferior de l'anyell, té una part d'os procedent de les costelles i queda una peça rectangular que s'anomena xurrasco, que es pot cuinar sencera a la brasa com els costellams de porc o al forn.
- **Broquetes d'anyell:** Peces tallades de carn del coll, la falda o la cuixa i que s'enresten en una broqueta per preparar a la brasa.

A cada peça el seu foc:

Si volem preparar unes costelletes o turnedós, hem de tenir la brasa viva per cuinar-los poc temps i deixar-los fets al punt i sucosos per dins.

Però si volem preparar un xurrasco o uns collares, l'ideal és coure'ls amb brasa més baixa perquè deixin anar el greix i es vagin daurant a poc a poc.

Per adobar: És ideal aprofitar les nostres plantes aromàtiques com la frígola o el romaní, amb una picada amb oli i una mica d'all. També es pot fer una salsa amb oli d'oliva, unes fulles d'herba-sana i el suc d'un llimó, amb la qual maceram la carn durant un parell d'hores.

l'acompanyament perfecte: Patates i verdures de temporada a la brasa. Ara tenim patata vermella, carabassó, ceba tendra.

Una recomanació: No és convenient cremar la carn perquè es formen compostos cancerígens.

Atenció: Utilitzau la barbacoa amb seguretat i seguint la normativa vigent. Està prohibit encendre foc al camp des de l'1 de maig al 15 d'octubre. Una vegada emprades, apagueu les brases amb aigua.

Vi recomanat:
Can Maymó
Tinto Tradición