

## Receta [54] Altra salsa de carn diferent (Art de la Cuina - Fra Roger)

### INGREDIENTES

2 carré de cordero

PREPARACIÓN: Sellar el cordero por la parte de la piel hasta dorar uy reservar

### INGREDIENTES PARA LA COSTRA

- migas de pan
- 3 dientes de ajo
- 50gr perejil
- 200gr bledas o espinacas
- 50 gr de almendras tostadas

PREPARACIÓN: Poner en vaso túrmix y triturar todo. Untar con la mezcla los carré de cordero y poner al horno precalentado a 200 ° diez minutos.

### INGREDIENTES PARA LA SALSA

- 1l de caldo de cordero o carne
- 200gr tomate
- 200 ml vino blanco
- 5 ajos laminados
- pimienta y sal al gusto

### PREPARACIÓN

Sofreír el tomate y los ajos hasta que se conviertan en puré, desglasear con el vino blanco y añadir el caldo. Triturar, colar y dejar reducir hasta quede textura de salsa.

## <sup>1331</sup> [54] Altra salsa de carn diferent

885 Per fer esta salsa, se fa de esta manera: pendràs dues lliures

de carn de moltó i lo tallaràs, los trossos de dues unces i, tallada que serà, la couràs ab aigua i sal, dues unces de xuia, i, cuita que serà, trauràs la carn i la posaràs damunt de un tallador, que refrèdia. I luego picaràs dos vermells de ous crus, i pelaràs bessó de

890 metla ab aigua calenta i lo torraràs ab una paella ab mantega i fetge[s] de aves torrats ab les grelles. I luego tindràs ais torrats, i una molla de pa torrada i posada en remui ab aigua, i ous bullits. I fet tot esto, pica el bocó de xuia ab un morter, i les metles, la molla de pa i los ous bullits; i, picat que serà, posaràs la carn dins de

895 una olla i, ab el mateix caldo de la carn, li aixataràs tots estos materials passant-lo per un colador. I posa-lo en el <sup>1331</sup> foc, que dónia tres o quatre bulls. I, cuit que serà, lo trauràs del foc i lo tremparàs bé de sal i espícies, clavells i nou noscada; i luego li posaràs un poc de suc de juevert i fulles de bleada, ben picat, que la salsa

900 sia verda. No pos les cantitats de los materials perque algunes vegades se fa per pocs i algunes per molts, i així el qui lo fa que discórria. I serva-lo calent.