



XULLES DE CORDER AMB HERBA-SANA

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 1000 g de corder, xulles
- 150 g de creïlla
- 150 g de tomaques madures
- 40 g de oli d'oliva
- 70 g de carabasseta
- 1 rama de herba-sana
- 200 ml de vi blanc
- 1500 ml de caldo de carn casolà
- sal
- pebre

LA PREPARACIÓ

- Pela la creïlla, talla-la en rodanxes i daura-la en oli. Talla també la tomaca, la carabasseta en rodanxes i bull estos últims en aigua amb sal. Condimenta les xulles amb sal, pebre i herba-sana i daura-les en oli. Escorre-les i, en el mateix fons de cocció, salta les rodanxes de tomaca.
- Retira'n la tomaca, barreja la salsa que ha quedat amb el vi i el caldo de carn i deixa que bulla.
- Salta una miqueta més les creïlles i la carabasseta. Col·loca les verdures en cercles, intercalant-les i servix-les amb la carn i la salsa.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 6.5 g	Grases 38.9 g
Kcal 560	Proteïnes 37.9 g