

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

FETGE DE XAI AMB CEBA

Ingredients (6 persones):

- 800 g de fetge de xai
- 3 cebes
- 2 grans d'all
- 3 dl d'oli d'oliva
- 1 got de vi de xerès
- Pebre negre en gra
- Ginebrons
- 1 fulla de llorer
- ½ dl de salsa de soja
- Sal

Elaboració:

- En una cassola amb una mica d'oli d'oliva, sofregiu el gra d'all tallat a làmines i la ceba tallada en juliana (a tires molt fines) a foc lent, amb les boletes de pebre negre, els ginebrons i la fulla de llorer. Quan ho tingueu sofregit, retireu-ho i reserveu-ho. A la mateixa cassola, amb una mica d'oli ben calent, salteu el fetge de xai tallat ben finet, prèviament salat, i barregeu-lo amb la ceba sofregida. Afegiu-hi el vi de xerès i deixeu-ho reduir. Per últim, tireu-hi una mica de salsa de soja, deixeu-ho coure 1 minut i ja estarà a punt.