

recepta

# Filet de vedella al perfum d'Idiazabal

Salvador Gras Nogués

## Ingredients:

4 filets de vedella  
4 espàrrecs  
8 pastanagues  
8 cors de carxofa  
1 carbassó  
1/2 got de reducció de vi negre

## Per al perfum:

200 grs. d'Idiazabal ratllat  
1 got de crema de llet  
2 cullerades de llet

Per a fer el perfum d'Idiazabal posem l'Idiazabal ratllat en un cassó. Afegim la llet i la crema de llet posant-ho a coure a uns 70°C o 80°C, sense que mai ens arribi a bullir. Ho anem remenant amb unes varetes, per tal que no se'ns enganxi. Mentre tant escaldarem les verdures i les refredarem seguidament amb gel per tal de tallar la cocció.

Seguidament, tirem oli a la carn, la salpebrem i la marquem a la graella. A la vegada saltegem les verdures i les posem a punt de sal.

Enplatem les verdures i el perfum d'Idiazabal. Col·loquem el filet i decorem amb la salsa de vi negre.

I ja el tenim a punt per portar a la taula i Bon Profit!



**EXPOSICIÓ  
PERSONATGE  
A LA VISTA!**

**LLIBRES QUE  
FAN LECTORS**

Hi ha llibres que ens converteixen, per sempre més, en lectors. Vine a veure'ls tots junts a l'exposició PERSONATGE A LA VISTA, al Palau Robert, del 21 d'abril al 30 de novembre.

2005  
**ANY DEL  
LIBRE**  
I LA LECTURA

 **Generalitat  
de Catalunya**