



PALPÍS DE LA RIBAGORÇA

INGREDIENTS: Cuixa de corder, alls, cansalada de porc, oli d'oliva, ceba, llorer, julivert, porro, fesols, brou de carn, vi blanc.

ELABORACIÓ: Agafem la cuixa de corder i la punxem amb un ganivet amb la finalitat d'incrustar els alls i la cansalada tallada a trossets. En una cassola amb un raig d'oli d'oliva, daurem la cuixa de corder; afegim la ceba, l'all, un parell de fulles de llorer, uns brots de julivert, el porro tallat a trossets i els fesols, cuits prèviament. En el moment de la cocció, hi afegim una mica de brou de carn i un got de vi blanc. Ho deixem fent xup-xup fins que estigui la carn cuita. Arribats en aquest punt, retirem la carn i passem totes des ver-dures per un colador xinès amb la finalitat d'extreure'n tot el suc. Trossegem la cuixa, la posem novament a la cassola, hi tirem el suc de les verdures i deixem coure uns minuts, a foc baix, abans de servir-ho.

CONSELL: Podeu desossar la cuixa abans i coure-la amb una xarxa. En aquest cas, les opcions pel farcit poden ser més creatives: pebrot, prunes, pomes de la Ribagorça...

ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

Peguera- Pallàs
Av. Victoriano Muñoz, 28. El Pont de Suert. Tel. 973 691 184
Carnisseria Elena
C. Sant Sebastià, 12. El Pont de Suert. Tel. 973 690 216
El Bon Rebost
C. Monestir Lavaix, 6. El Pont de Suert. Tel. 973 691 077
Porté-Estop
Av. Progrés, 12. Vilaller. Tel. 973 698 034
www.carnisseriaestop.com
Casa Cunilla
Passeig de Sant Feliu, 43. Barruera. Tel. 973 694 140
www.casacunilla.com
Casa Carlà
Carrer del Riu, 1. Barruera. Tel. 973 694 061

ÉS UNA INICIATIVA DE



AMB LA COL·LABORACIÓ DE



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Fons Europeu Agrícola de
Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals



Servei d'Ocupació
de Catalunya



MINISTERIO DE EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local

MÉS INFORMACIÓ: www.turismealtaribagorca.cat
#altaribagorça #carnsdelaribagorça



CARNS DE LA RIBAGORÇA, EL SABOR DEL TERRITORI



VEDELLA AMB BOLETS

INGREDIENTS: Vedella, sal, pebre, oli d'oliva, ceba, alls, julivert, tomata, vi blanc, herbes aromàtiques, brandi, bolets.

ELABORACIÓ: S'agafa la vedella i es trosseja. S'hi posa la sal i una mica de pebre al gust de cadascú. En una cassola, fem un sofregit amb la ceba, els alls, la tomata esmicolada i el julivert i, a continuació, s'hi incorpora la carn de vedella i les herbes aromàtiques i ho deixem estofar. Quan la carn estigui daurada, hi afegim un got de vi blanc i una copa de brandi i els bolets. Ho deixem coure lentament, fent xup-xup, fins que la carn sigui ben cuita.

Aquest plat el podeu acompanyar de patates fregides tallades a daus. En aquest cas, servirem la vedella amb el suquet i hi tirarem els daus fregits de patata per sobre.

CONSELL: Si useu bolets secs, es recomana posar-los en aigua una estona abans perquè s'hidratin i perdin la mica de terra que poguessin tenir.





LES MILLORS CARNS

La iniciativa «carns de la Ribagorça» neix amb la voluntat de promoure la carn de proximitat, provinent de les explotacions ramaderes de vaques i ovelles de la comarca, i distribuïda exclusivament des dels escorxadors del Pont de Suert i Vilaller.

La carn identificada amb aquest distintiu és saludable, amb la garantia de procedència de qualitat. Trobaràs aquest distintiu a les carnisseries adherides i als productes elaborats amb aquesta carn.



PROCEDÈNCIA: KM0

Saps realment d'on prové la carn que consumeixes habitualment?

Posem en valor els nostres ramaders i les nostres ramaderies. Són petites empreses familiars, arrelades al territori, que realitzen una funció molt important de manteniment del paisatge i de conservació de les races autòctones amb un llegat de costums i manera de fer heretat de pares a fills.



TERRITORI I ECOLOGIA

A través d'un sistema de cria i engreix natural, els animals s'alimenten, bàsicament, de l'herba fresca de les pastures d'alta muntanya al voltant dels paratges del Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici i altres espais naturals. La majoria de les nostres explotacions disposen, a més a més, del segell ecològic.

Consumint aquesta carn esteu col·laborant en el manteniment d'una ramaderia sostenible en les zones de muntanya, que fa compatible la producció d'aliments amb la protecció de l'entorn.



SALUT, SABOR I QUALITAT

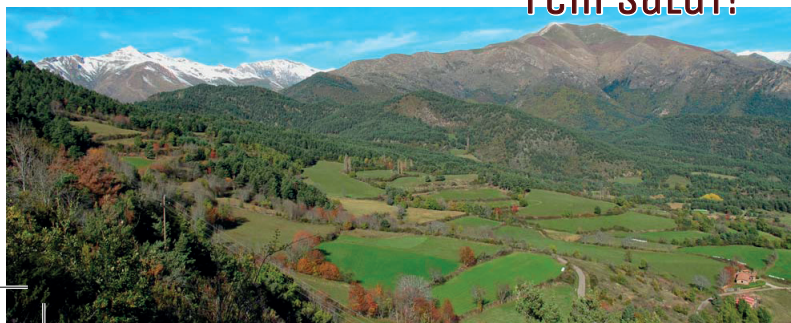


És una carn fresca, tendra, saludable, saborosa i d'alta qualitat. Conté una gran diversitat de proteïnes imprescindibles en la dieta humana. També aporta ferro i vitamines i un baix contingut en greixos. És un element essencial en una dieta sana i equilibrada.

DEL PRAT A LA CUINA!

El vostre carnisser us aconsellarà quin tipus de tall serà el més adient segons el que vulgueu: per estofar, rostir al forn, per fer a la brasa o a la planxa...

FEM SALUT!



FEM PAÍS!



FEM TERRITORI!

