



Indiot estofat (textura E i C)

Ingredients per a 10 racions

Pit de gall dindi	1kg
Base de samfaina (8)	500g
Pastanaga a daus congelada	400g
Patata dau congelada	400g
Oli d'oliva verge	100mL
Aigua	2000mL
Fulla de llorer	1u.
Espeidor goma xantana	25g

Elaboració

- 1 Preescalfar una paella amb oli. Netejar i trossejar l'indiot a daus.
- 2 Afegir l'indiot juntament amb una fulla de llorer. Saltar durant uns minuts fins que la carn estigui marcada.
- 3 Incorporar la patata i pastanaga. A continuació afegir la base de samfaina i aigua fins que cobreixi. Coeu-ho durant 1 hora fins que estigui tendre.
- 4 Un cop estan tots els ingredients ben integrats, incorporar la preparació sobre una safata gastronorm i batre.
- 5 Separar una meitat per a la textura E i l'altra meitat per a la textura C. A la meitat de la textura E, afegir 10g d'espeidor per aglutinar i lligar la preparació. Reserveu-ho.
- 6 Per a la textura C, triturar i afegir 10g d'espeidor per corregir la textura. Remenar.
- 7 Emplatar cadascuna de les textures.

Observacions

Per als estofats és important que estigui ben lubricat. Cal intentar que no quedi sec.
Recordeu que una forma fàcil de comprovar que la textura C és adequada, és clavant una cullera de plàstic petita que s'ha de mantenir dreta.