

77.- Filet de porc muntat

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/filetporc.html>

Quan vàrem arribar de Mèxic, sovint anava els dissabtes a dinar a casa de la tieta Irene, que en realitat, era una amiga de la meua àvia. A mi m'estimava molt i procurava cuinar coses que m'agradessin. Recordo que quan arribava, em feia seure a la galeria, em donava una revista i se'n anava a la cuina a acabar de preparar el dinar. Mai em va voler explicar com preparava el que ens donava. Un dels seus plats més bons era un llom tallat a llesques, cobert amb un sofregit de ceba i tomàquet, una cullerada d'allioli per sobre i després gratinat al forn. Al cap de molts anys, se'm va ocórrer intentar fer-lo, fent servir el filet en comptes del llom. Hi vaig afegir una base de patata per que tingués més consistència i vaig fer unes quantes proves fins arribar a aquesta recepta. També vaig descobrir que el pots tenir preparat i gratinar-lo una mica abans de servir, el que resulta força pràctic quan tens convidats.

Ingredients per a 6 persones

Dos filets de porc

250 ml de sofregit de ceba i tomàquet

3 patates grans sense ulls

50 ml de llet desnatada

150 ml d'oli de gira-sol

Mig gra d'all gran

Una cullerada de postres de suc de llimona

Oli d'oliva

Sal

Pebre

Un polsim de farigola

Un rajolí de conyac

Elaboració

Pelar les patates, tallar-les a llesques d'un gruix de mig cm aproximadament i fregir-les amb oli d'oliva fins que comencin a agafar color. Les llesques centrals les farem servir per aquest plat mentre que les més petites les podem guardar per fer una truita.

Posar un paper sulfurat en una plata del forn, col·locar les llesques més grans i afegir-hi una mica de sal.

Treure tot el greix exterior dels filets de porc i tallar-los a llesques d'un cm de gruix aproximadament i lleugerament inclinades perquè tinguin la mida de la llesca de patata. Afegir-hi una mica de sal i un polsim de farigola. Posar oli d'oliva en una paella i quan estigui calent, fregir les llesques de filet, volta i volta. Cal anar de pressa perquè no es coguin massa, ja que llavors quedarien dures. Un cop cuites, afegir-hi un rajolí de conyac i deixar-lo evaporar. Treure-les del foc i reservar.

Per fer l'allioli poseu la llet i l'oli de gira-sol al braç elèctric. Afegiu-hi el mig gra d'all, la cullerada de suc de llimona i una mica de sal. Poseu el braç elèctric al fons del vas i engegueu-lo sense moure'l fins que veieu que l'allioli s'està espessint. Llavors ja el podeu moure una mica cap a munt. Si veieu que queda molt clar, cal afegir-hi una mica més d'oli. Ajusteu el punt de sal.

Podeu utilitzar el sofregit de ceba i tomàquet pre-preparat segons el que descriu en aquesta mateixa web o bé comprar-lo ja fet. També el podeu fer picant una ceba, sofregint-la i quan estigui cuita afegint-hi 4 tomàquets triturats, una mica de sal i pebre negre. Coure-ho tot junt fins que quedi una salsa ben espessa.

Per muntar el plat, poseu una bona cullerada de salsa de tomàquet sobre cada llesca de patata, poseu un tros de filet a sobre i amb l'ajut d'una cullera de postres, poseu una mica d'allioli a sobre.

Una mica abans de servir, engegueu el forn a dalt i a baix a 180°C. Poseu-hi la plata i gratineu l'allioli. Vigileu perquè amb 5-10 min n'hi ha prou. Servir-ho calent. Normalment es serveixen 3 o 4 talls per persona.