



# Minestra de vedella vermella de Menorca

## Ingredients

Carn de vedella vermella de Menorca en daus (tapa plana, cap de mort...)  
Ceba tendra  
Alls tendres  
Dauets de pernil serrà  
Pebrot vermell  
Favetes tendres  
Xiitakes  
Patates  
Ametlles  
Cibolet  
Brou de carn  
Farina  
Sal  
Pebre negre  
Oli d'oliva

## Preparació

Salpebrarem la carn, la passarem per farina i la saltarem dins una paella amb una mica d'oli fins que estigui dauradeta. La traurem del foc i la reservarem.

En una cassola, hi posarem una mica d'oli i hi afegirem la ceba tendra i els alls tendres tallats a la brunesa i ho sofregirem a foc lent.

Quan estigui mig sofregit, hi afegirem els dauets de pernil serrà i la carn que hem saltat abans. Ho remenarem durant uns minuts i hi afegirem el pebrot vermell tallat en tires.

Ho deixarem uns quants minuts més i hi afegirem els xiitakes i després el brou de carn perquè es vagi coent.

Passats uns 15 minuts, hi afegirem les favetes que ja haurem cuit al vapor. Ho remenarem a foc suau i, finalment, quan la carn estigui blaneta hi afegirem les patates cantelludes, ja fregides, i les ametlles.

Ho presentarem en un plat amb una mica de ciboret picat.

