



# MAS TRUCAFORT

## Experiències, natura vi i gastronomia

### ENTORN ÚNIC

Lloc ideal per a gaudir en família  
i amb grups d'amics.

### ENTORN

Envoltat d'olivers, noguers i  
roures volem aprofitar al màxim  
el que la terra ens ofereix. Tenim  
arbres fruiters: cirerers, figuera,  
pruners, perers, tot de cultiu  
ecològic.

Els nostres Xais, són de la  
comarca del Priorat (Tarragona),  
son ramats de pastura lliure, en  
prats on predominen herbes i  
arbusts com el romaní, la  
farigola, la sejolida, el card  
marià, el fonoll...

### PRODUCCIÓ PRÒPIA

Productes artesanals el·laborats  
al Mas o al nostre entorn. Tots  
ells productes amb un vincle  
important en el nostre dia a dia i  
que transmeten tot allò que  
vivim.

### MAS TRUCAFORT

Ctra. Bellmunt km 1.50

43730 – Falset

Tarragona – Espanya

Gps:

+41° 8' 53.71"

+0° 47' 53.18"

Telf: 977.83.01.60

[mastrucafort.com](http://mastrucafort.com)

[info@mastrucafort.com](mailto:info@mastrucafort.com)



## GIGOT DE XAI



### Preparació de la carn:

1. Descongelar el producte el Frigorífic unes 24 hores abans. ( Si ho volem disposar amb menys temps podem submergir la bossa de ració en aigua templada)
2. Escalfar el forn a uns 120/125 °C
3. Un cop descongelat, cal obrir la bossa i disposar en una safata cobert amb paper d'alumini amb l'objectiu de que no és ressequi. Escalfar al forn mantenint el paper d'alumini per a que no es ressequi.
4. Un cop calent cal disposar-ho en un plat amb la salsa i la guarnició desitjada.

### Salsa base:

Posar la salsa (tres pastilles per un 1kg), en un cassó el foc, arrencar el vull i fer espessir la salsa, a les hores es treu i es posa per sobre del Gigot.

**El GIGOT** de xai, es la part de la cuixa del corder un cop farcida, un cop cuinada el seu pes és de 800 grs a 1 kg.

**La preparació que fem:** Desossem la cuixa, l farcim amb botifarra, paté de fetge de corder i nous, sal i pebre negre.

**Es cuina lentament** durant més 14 hores a baixa temperatura , després es fa el Rostit durant 20 minuts.

**L'envasem,** en bosses al buit filetejat en porcions de ració de 125 grams.

**La Salsa** està feta amb, Farigola, oli d'oliva verge extra, brandy de jerez, una reducció de vi negre, i el caldo de cocció de la mateix corder.

### Com presentar i servir el Gigot?

**Un cop calent,** presenta'l sobre la font amb els talls fets un per un, amb la salsa base per sobre.

Presenta els acompanyaments en un altre font a part: Verduretes, Patates el caliu, Formatge o altres.

**Per els mes menuts i grans,** a rodanxes o trossejat es pot saltejar a la paella, per després barrejar-ho amb una mica d'arròs blanc o verduretes de temporada.

**! una idea més!** : filetejat , en fred o tebi, per posar en sandvitxos, posar-hi cogombre tallat, l mostassa, està deliciós...