

Broquetes

de Vedella de Ramaders de Muntanya del Berguedà
i verdures fresques



2

Ingredients (per a 4 persones)

- 500 g de vedella de Ramaders de Muntanya del Berguedà
- 100 g de verdures fresques (pebrot verd i vermell, tomàquet, ceba tendra)
- bolets
- patata
- oli, sal, pebre i un pols d'herbes

Preparació

Talleu la vedella i les verdures a daus. Saleu els daus i empebreu-los.

Poseu a marinar la vedella amb les herbes i l'oli. Enfileu les broquetes amb un dau de carn, un altre de verdures i un altre de bolets, fins que estiguin plenes.

Un cop acabades d'enfilar, poseu-les a coure al forn o a la barbacoa amb un raig d'oli d'oliva.

Acompanyeu les broquetes amb amanida de temporada o bé amb patates al caliu. També es poden acompanyar amb pomes al forn.

Suggeriment

Aquesta recepta es pot fer amb Vedella de Ramaders de Muntanya del Berguedà i peix blau.

Miquel Màrquez i Moya
Restaurant Sala, Berga