

## Tagine de Xai amb Mango, Albercoc i Ametlles

(Aquesta recepta ha estat adaptada del Llibre de Cuina Fairworld, d'Oxfam)

1. 25 kg d'espatlla de xai  
50 g de mantega sense sal  
2 cullerades d'oli  
2 culleradetes i quart de Safrà mòlt  
1 culleradetes de pebre negre mòlt  
Sal  
1 culleradeta de gingebre mòlt  
1 culleradeta de comí mòlt  
1/2 culleradeta de canyella molta

Mitja ceba, ratllada o tallada en trossets molt fins  
100 g de mango deshidratat  
100 g d'albercocs deshidratats  
1 cullerada de llavors de sèsam.  
1 barra de canyella  
2 tires llargues de pell de llimona  
2-3 cullerades de mel  
75 g d'ametlles, blanquejades i partides en dues parts

1. Rehidrateu la fruita en aigua.
2. Talleu el xai en cubs d'uns 4 cm, traient tots els trossos de cartíleg o grassa que hi pugui haver a la carn.
3. Desfeu 40 g de la mantega i barregeu-la amb l'oli, el safrà, el pebre, la sal, el comí i la canyella i cobriu el xai amb aquesta mescla.
4. Poseu-ho tot en una cassola poc profunda i coeu-ho tot plegat a foc baix durant aproximadament 3 minuts per torrar les espècies.
5. Afegiu la ceba tallada i l'aigua suficient per cobrir els ingredients.
6. Coeu-ho tot a foc lent durant 1-2 hores o fins que la carn sigui tendra.
7. Fregiu les llavors de sèsam en una paella apart fins que quedin daurades (d'un color marró fosc).
8. Afegiu la fruita rehidratada a la carn, juntament amb el pal de canyella, la pell de les llimones i la mel.  
Cogueu a foc lent durant uns altres 30 minuts, sense tancar la cassola.
9. En cas que us falti aigua, afegiu el líquid que us ha sobrat quan heu rehidratat la fruita.
10. Saltegeu les ametlles amb la mantega restant.
11. Escampeu les llavors de sèsam al damunt del plat abans de servir.