

rebost

VEP!
Com anam?

Tords amb col

INGREDIENTS

- 8 tords
- ½ col
- 8 bocinets de panxeta
- 8 bocinets de llom
- 8 bocins de sobrassada
- 8 bocins de botifarró
- panses
- pinyons
- 1 ceba grossa
- 3 tomàtigues de ramellet
- 3 patates grosses
- 3 alls
- 1 copeta de xerès
- oli
- sal i pebre bo
- aigua



PROCEDIMENT:

- Encalentirem aigua dins d'un perol i, quan bulli, hi escaldarem els tords. Deixarem que es coguin uns minuts fins que tornin fluixets.
- En ésser cuits, els traurem i els deixarem refredar una mica.
- A rengló seguit, separarem les fulles de mitja col i els hi donarem una escaldada amb aigua bullent, procurant que no es rompin.
- En tenir la col escaldada, la reservarem perquè refredi.

rebost

VEP!
Com anam?

- A continuació, farem els tords. Cada tord, l'omplirem amb un bocí de sobrassada, 2 pinyons, 1 pansa i un bocí de botifarró.
- Llavors, procedirem a embolicar-los...
- Damunt d'una fulla de col escaldada, hi posarem: un bocí de panxeta, un bocí de llom i un tord farcit. Ho embolicarem i ho fermarem bé amb una altra fulla de col que col·locarem damunt de la que fa de base.
- Un pic embolicats els tords, els passarem per la paella, els daurarem una mica i els reservarem.
- Per rematar i acompanyar el plat, farem un sofrit amb ceba, alls i tomàtiques de ramellet i un parell de patates a cantons, fregides a banda.
- Al sofrit, un pic que hagi confitat, li afegirem uns bocins de botifarró, un pessic de panses i pinyons i un tassó d'aigua. Deixarem que tot plegat faci xup-xup i, llavors, hi incorporarem els tords embolicats i una copeta de xerès i taparem la greixonera perquè es confiti bé el conjunt.
- En haver passat 10 minuts, hi abocarem les patates fregides i deixarem que cogui tot el conjunt una estoneta més.
- 10 minuts més tard, els tords seran llestos per servir-los i gaudir-los.