rebost UEP! Com anam?

# Potons

## INGREDIENTS:

- 10 peus de porc xapats en 4 (1 per persona)
- 3 cebes grosses
- 3 tomàtigues grosses
- 100 grams d'ametla capolada
- 1 fulla de llorer
- 1 cabeça d'alls
- Sal, oli d'oliva i pebre bo
- 1 pebre coent
- *Chimichurri* (mescla argentina d'herbes)

## PROCEDIMENT:

- Bullirem els potons dins d'una olla exprés, juntament amb una cabeça d'alls sense pelar, 1 fulla de llorer i 1 pessic de sal. Deixarem que coguin durant 20 minuts.

- A continuació, prepararem la salsa...

- Pelarem i triturarem la ceba i la tomàtiga. Tot d'una, encalentirem una micona d'oli dins d'una greixonera i hi sofregirem la ceba.

- Un pic la ceba sigui fluixa, hi afegirem la tomàtiga, un pessic de sal, una culleradeta d'herbes *chimichurri*, un pebre de cirereta xapat per la meitat, pebre bo al gust i 3 cullerots del brou de bullir els potons.

- Quan la salsa sigui a punt, hi afegirem les ametles picades i les courem en la salsa durant uns minuts.

- Per últim, traurem els potons cuits i els incorporarem a la greixonera amb la salsa. Taparem la greixonera i deixarem que el conjunt faci xup-xup 5 minuts. I just quedarà emplatar i servir.

- Bon profit!