

rebost

VEP!
Com anam?

Greixonera de porc

(GREIXONERA DELS DARRERS DIES)

INGREDIENTS:

- 4 peus de porc sencers
- morro i galta de porc
- 2 llengües de porc
- 1 coa de porc
- ½ quilo de cotna de porc
- 800 grams de carn magra
- 3 cabeces d'all
- 2 fulles de llorer
- 1 ceba grossa
- 2 pebres coents
- 16 ous
- ½ tassó de llet
- 1 manat d'herba-sana
- 1 manat de moradui
- 1 manat de julivert
- sal i pebre bo
- nou moscada
- mantega per untar la greixonera



PROCEDIMENT:

- Omplirem d'aigua la meitat d'una olla exprés i deixarem que bulli.
- En bullir l'aigua, hi abocarem: el morro i la galta de porc, 4 peus de porc sencers, 2 cabeces d'all xapades per la meitat, 2 pebres coents xapats per la meitat, 2 fulles de llorer, 2 llengües de porc, la coa del porc sencera, 800 grams de carn magra i 1 cullerada generosa de sal. Llavors, taparem l'olla i deixarem que cogui tot durant 45 minuts.

rebost

VEP!
Com anam?

- Passat aquest temps, colarem la carn i deixarem que es refredi una mica. Després, la desossarem i xaparem ben petita tota i passarem els bocins de carn desfeta a un ribell.
- Tot d'una, pelarem i ratllarem una ceba, xaparem ben petits un grapat d'herba-sana, un manat de moradux, un altre de julivert i picarem un parell d'alls.
- A continuació, incorporarem al ribell aquests ingredients: la ceba ratllada, la picada d'herbes aromàtiques i all, $\frac{1}{2}$ tassó de llet, 1 pessigada de sal, 1 pessigada de pebre bo, 1 pessigada de nou moscada i 16 ous batuts.
- Remenarem bé tot el conjunt, per tal de mesclar de manera homogènia tots els ingredients.
- Tot seguit, untarem una greixonera ben grossa amb mantega i hi traspasarem la mescla d'ous, llet, carn i espècies.
- Encalentirem el forn a màxima potència i enforbarem la nostra greixonera de porc durant 1 hora i 15 minuts a 180 graus.
- Amb les quantitats que hem emprat, ens en sortiran unes 15 racions que es poden conservar dins la gelera durant 15 dies més o manco.
- Bon profit, i bones festes dels Darrers Dies!