

rebost

VEP!  
Com anam?

# Pinya mallorquina

## INGREDIENTS:

- 6 ous
- 4 patates mitjanes
- 1 ceba blanca
- 6 alls
- 1 colflori (també anomenada 'pinya')
- 250 grams de cansalada
- 1 botifarró
- 50 grams sobrassada
- 1 tassó de salsa de tomàtiga
- panses
- pinyons
- 2 fulles de llorer
- 4 grells
- ½ litre d'aigua



## PROCEDIMENT:

- Començarem fent una truita de patata i ceba: pelarem i xaparem a daus petits 4 patates, 1 ceba i 4 alls.
- Encalentirem oli dins d'una paella i, llavors, hi fregirem les patates. Quan siguin fluixes les patates, afegirem la ceba i els alls. Tirarem un pessic de sal i ho courem tot plegat fins que es confiti una mica.
- Mentrestant, batrem 6 ous dins d'un ribell i, quan les patates i la ceba siguin cuites, les escolarem i les mesclarem amb els ous. Ho remenarem tot i, a continuació, ho abocarem a la paella calenta (fora oli).

# rebost

VEPI!  
Com anam?

- Hi courem la truita a foc lent perquè es faci per dedins i no s'aferrí a la paella. En ésser cuita per una banda, la voltarem per coure-la per l'altra i, quan sigui en el punt, la traurem i la reservarem a un plat.
- Tot seguit, ficarem mig litre d'aigua i un pessic de sal dins d'un perol. Llevarem el tronxo i les fulles a la colflori i, quan bulli l'aigua, la ficarem al perol. La deixarem bullir durant 10 minuts i, llavors, la traurem i la reservarem a un plat a banda.
- A continuació, esbocinarem: 4 grells, la cansalada, el botifarró, la sobrassada i un parell d'all.
- Encalentirem oli dins d'una greixonera i passarem a sofregir la cansalada. Quan amolli suquet, hi afegirem els grells i els alls. Deixarem que es confiti tot durant uns minuts i, tot d'una, hi incorporarem uns bocins de botifarró, uns bocins de sobrassada, 2 fulles de llorer, una grapada de panses, un tassó de salsa de tomàtiga i un pessic de sal. Passats 5-10 minuts, el sofrit serà llest.
- Finalment, muntarem la pinya mallorquina: damunt un plat gros, posarem la truita de patata i ceba com a base. A continuació, muntarem la colflori bullida damunt la truita i damunt la colflori hi abocarem el sofrit i coronarem el conjunt amb uns pinyonets i amb una fulla d'herba-sana.
- Bon profit!