

rebost

VEP!
Com anam?

Braç de me

INGREDIENTS:

- 2 braços de me
- 1 ceba
- 4 pastanagons
- 2 tomàtigues de ramellet
- 1 llimona
- 1 tassó de cervesa
- oli d'oliva
- sal i pebre bo
- aigua



PROCEDIMENT:

- Per començar, xaparem els braços de me per la meitat i, a continuació, xaparem els pastanagons a llesques redones, la ceba a julianes, i la llimona i les tomàtigues a quarts.
- Tot d'una, cobrirem amb un bon grapat de sal i pebre bo el fons d'una rostidora i, llavors, ficarem tota la verdura esbocinada i coronarem el conjunt amb els braços de me.
- Tot seguit, adobarem la carn amb sal i pebre bo, un rajolí d'oli d'oliva i un tassó de cervesa. I ho cobrirem tot amb aigua.
- Preencaletirem el forn a 200° i rostirem el me a 180° durant 2 hores. Si durant la cocció veim que ens quedam sense brou, podrem afegir-hi una mica més d'aigua tèbia.

rebost

VEPI!
Com anam?

Caragols

INGREDIENTS:

- 4 quilos de caragols
- ½ ceba
- ¼ de llonganissa
- 2 botifarrons
- 1 pebre de cirereta
- 1 manat d'herba-sana
- 1 manat de fonoll
- 1 tros de galta de porc
- 2 ossos de porc
- aigua
- sal, pebre bo i pebre bord



PROCEDIMENT:

- Començarem l'elaboració, fent nets els caragols i, després, els bullirem dins d'una olla amb aigua per tal d'enganar-los i que treguin la molla.
- A continuació, colarem els caragols i els passarem a una altra olla amb aigua calenta.
- Tot seguit, dins l'olla, ficarem mitja ceba xapada a bocins petits, la galta i els ossos de porc, uns bocins de llonganissa, uns bocins de botifarró, un manat d'herba-sana, un manat de fonoll, un pebre de cirereta xapat per la meitat, una cullerada sopra de sal, una de pebre bo i una altra de pebre bord.
- Finalment, deixarem que bulli tot el conjunt durant dues hores, remenant de tant en tant. I llestos.
- Bon profit!