

rebost

VEP!
Com anam?

Escaldams de pollastre i porc

INGREDIENTS:

- 250 grams de tallades de porc
- ½ quilo de tallades de pollastre
- 4 tomàtigues de ramellet
- 250 grams de carn capolada
- julivert
- 4 alls
- 1 ou
- farina
- 3 patates grosses
- 200 grams d'esclata-sangs
- 1 tassó de vi sec
- 1 fulla de llorer
- ½ sobre de crema de xampinyons
- 1 litre d'aigua
- pebre bo
- sal
- oli de gira-sol
- oli d'oliva



PROCEDIMENT:

- En primer lloc, pelarem i xaparem a cantons les patates.
- A continuació, encalentirem oli de gira-sol dins d'una greixonera i hi fregirem les patates. Les salpebrarem al gust i hi afegirem un parell d'alls. En ésser cuites les patates, les traurem i les reservarem per després.
- Per preparar les pilotes, capolarem una ceba juntament amb uns bocins de julivert i dos alls i, llavors, dins d'un ribell mesclarem la carn picada amb la ceba triturada i tremparem la barreja amb un pessic de sal i un altre de pebre bo.

rebost

VEP!
Com anam?

- Per donar forma a les pilotes emprarem un tassó. Ficarem dos dits de farina al fons i, llavors, hi incorporarem un pessic generós de carn i remenarem el recipient fins que la carn agafi forma rodona.
- En tenir les pilotes arrodonides, les fregirem amb el mateix oli que hem emprat per fer les patates i, en tenir-les ben daurades, les traurem i les reservarem per després.
- Ara serà el moment d'encalentir oli d'oliva dins d'una greixonera per fregir-hi la carn. La salpebrarem al gust i la farem ben daurada.
- Mentre es fa la carn, capolarem per una banda 1 ceba i 4 tomàtigues de ramellet.
- Quan la carn sigui ben daurada, farem un sofrit. Fregirem la ceba amb la carn i, en ésser fluixa, hi incorporarem la tomàtiga i una fulla de llorer.
- Passat uns minutets, abocarem un tassó de vi sec a la mescla i, quan bulli tot el conjunt de nou, hi afegirem els esclata-sangs a bocins.
- Llavors, donarem una remolcada a tots els ingredients i abocarem un litre d'aigua a la greixonera. Deixarem que cogui tot i faci brou durant 10-15 minuts.
- Passat aquest temps, hi afegirem les patates ja cuites, esperarem que faci xup-xup l'aguiat durant una estoneta i, llavors, hi tirarem les pilotes i hi abocarem també un tassó de crema de xampinyons.
- Finalment, esperarem que cogui tot plegat uns 5-10 minuts més i llestos.
- Bon profit!