

rebost

UEP!
Com anam?

Sopes de matances

INGREDIENTS:

- raves
- 1 col borratxona
- 1 manat grells
- 1 manat julivert
- 6 tomàtiques
- 400 grams d'esclata-sangs
- saïm vermell
- $\frac{3}{4}$ de quilo de cap de llom de porc
- pebre bo
- pebre bord
- sopes
- sal
- oli d'oliva



PROCEDIMENT:

- El primer que farem serà tallar el cap de llom a bocins. Emprarem cap de llom, perquè és més gustós i manco sec que el llom normal.
- Llavors, dins d'una greixonera, ficarem oli d'oliva verge, dues cullerades soperes de saïm vermell i hi fregirem el llom, adobant-lo amb un pessic de sal i de pebre bo i remenant-lo bé en tot moment.
- Tot d'una, xaparem els grells, el julivert i els esclata-sangs i els incorporarem. I ratllarem les tomàtiques i les afegirem també. Rectificarem de sal i remenarem fins que s'escalfin les verdures. No convé coure-les molt, perquè els esclata-sangs han d'estar 'al dente'.
- A continuació, llevarem el tronc a la col, la xaparem i la ficarem també dins la greixonera. Remenarem bé tot, pujarem el foc i empolsimarem la mescla amb pebre bord al gust.

rebost

VEP!
Com anam?

- Acte seguit, ho cobrirem tot amb aigua prèviament bullida (perquè faci més via a coure) i deixarem que el conjunt faci xup-xup durant 20 minutets.
- Per servir, cobrirem el fons d'una altra una greixonera grossa amb les llesques de pa i, a continuació, abocarem damunt les sopes una mica de brou i la mescla de carn i verdures. I anirem alternant una capa de pa i una de mescla, fins que s'acabi.
- Ho deixarem reposar una miqueta tot, perquè les sopes acabin de confitar i agafin bon gustet. I, mentrestant, xaparem uns raves, els remullarem em aigua perquè perdin la bravor i, tot d'una, els servirem com a acompanyament de les sopes.
- Bon profit!