

rebost

VEP!
Com anam?

Escaldums d'indiots

INGREDIENTS:

- 1 quilo d'indiots
- ½ litre de vi blanc
- ½ litre d'aigua
- 1 ceba grossa
- 1 tomàtiga grossa
- 250 grams de xampinyons
- 100 grams de panses
- 100 grams de prunes seques
- 100 grams d'albercocs secs
- 100 grams de pinyons
- 2 fulles de llorer
- farigola
- farina
- sal
- oli d'oliva



PROCEDIMENT:

- Per començar, pelarem i xaparem a bocins petits una ceba i una tomàtiga.
- A continuació, dins d'una greixonera, encaientem oli i hi sofregirem la ceba.
- En ésser la ceba fluixa, hi afegirem la tomàtiga i un pessic de sal.
- Deixarem que es cogui una mica la tomàtiga i, tot d'una, hi abocarem el vi, l'aigua, els pinyons, els albercocs, dues fulles de llorer i unes branquetes de farigola. Taparem la greixonera i deixarem que el contingut bulli durant uns 10 minuts.

rebost

VEP!
Com anam?

- D'altra banda, salarem les tallades d'indiot i les enfarinarem una mica.
- Llavors, dins d'una paella amb oli calent, fregirem la carn, la traurem quan sigui daurada i la passarem dins la greixonera amb el brou.
- Tot seguit, abocarem els xampinyons xapats a làmines, les prunes i les panses i deixarem que cogui tot el conjunt durant 30 minuts més.
- Servirem i emplatarem i... Bon profit!