

rebost

VEP!  
Com anam?

# Greixonera d'anguiles

## INGREDIENTS:

- 1 quilo d'anguiles
- 5 patates
- 100 grams de pèsols
- 2 carxofes
- 1 ceba
- 2 tomàtiques
- 1 litre d'aigua
- 3 ous durs
- julivert
- sal
- oli d'oliva
- pebre bo
- 3 alls
- galeta picada
- pebre tap de cortí



## PROCEDIMENT:

- Per començar, pelarem i xaparem les patates a cantons, la ceba a bocins petits, la tomàtiga la farem ben triturada i els alls a làmines.
- Tot seguit, encalem un rajolí d'oli dins d'una greixonera i, quan sigui ben calentó, hi sofregirem la ceba i els alls.
- Mentrestant, pelarem i tallarem les carxofes i les ficarem dins d'un ribell amb aigua i julivert perquè no tornin negres.
- Quan la ceba sigui fluixa, agregarem la tomàtiga triturada, un pessic de sal i pebre bo i un rajolí d'aigua.
- A continuació, xaparem les anguiles en quatre trossos i les incorporarem a la greixonera, juntament amb un litre d'aigua.

# rebost

VEP!  
Com anam?

- En haver bullit l'aigua, serà el moment d'afegir-hi un poc de julivert picat, les carxofes, les patates, els pèsols i un bon pessic de pebre de tap de cortí.
- Deixarem que cogui tot plegat durant almanco 20 minuts i, en haver cuit la patata, en traurem 4 bocins, els esclafarem i abocarem el puré resultant dins el brou, per tal d'espesseir-lo.
- Per últim, tirarem un poc de galeta picada per damunt l'aguiat i el coronarem amb els ous durs xapats per la meitat.
- Bon profit!