rebost UEP! Com anam?

Galtes de porc gates

INGREDIENTS:

- 8 galtes de porc
- 12 figues seques
- suc de taronja
- 1 tasseta de brou de carn concentrat
- 1 tasseta de whisky
- 1 tassó de vi blanc
- 2 cabeces d'alls
- sal
- pebre bo
- oli d'oliva

PROCEDIMENT:

- Per començar, salpebrarem al gust les galtes de porc.
- Tot seguit, dins una cassola, sofregirem les galtes amb només un rajolí d'oli.
- Mentrestant, pelarem i tallarem els alls a làmines i, quan la carn comenci a agafar coloret, els incorporarem dins la cassola.
- Quan les galtes amollin la gelatina, serà el moment d'afegir-hi un tassó de vi blanc, un poc de whisky, un poc de brou de carn concentrat i, finalment, el suc d'una taronja per contrastar.
- Llavors, deixarem que tot plegat cogui i reduesqui així com toca, sense tapar la cassola, durant almanco 45 minuts.
- Passat aquest temps, hi afegirem les figues seques i deixarem que cogui el conjunt durant 15 minuts més, fins que les figues quedin confitades al nostre gust.
- A l'hora d'emplatar, com a contorn, servirem les galtes de porc amb figues acompanyades d'una mica d'arròs blanc bullit.
- Bon profit!