

rebost

VEP!  
Com anam?

# Sofrit pagès

## INGREDIENTS:

- 200 grams de tallades de corder
- 500 grams de tallades de pollastre
- 200 grams de costelles de porc
- ½ sobrassada
- 1 botifarró
- 2 cabeces d'all
- 2 patates grosses
- 1 tomàtiga
- ½ ceba
- 1 pebre verd
- 1 pebre vermell
- aigua
- julivert
- safrà
- oli d'oliva
- sal
- pebre bo
- 1 fulla de llorer



## PROCEDIMENT:

- Començarem preparant el brou: dins d'una olla amb aigua i sal, posarem les tallades de pollastre, el corder i el porc, mitja ceba i una fulla de llorer.
- Deixarem que bulli tot plegat durant 45 minuts i, un pic cuïta la carn, reservarem per una banda el brou i per una altra la carn.
- Mentre es fa el brou, pelarem i xaparem a cantons dues patates i les fregirem amb una cabeça d'alls.
- A continuació, tallarem a bocins ben petits el pebre vermell, el pebre verd i la tomàtiga.

# rebost

**VEP!**  
Com anam?

- En tenir la patata mig feta, la traurem i la reservarem per després.
- Tot seguit, dins d'una cassola, farem un sofrit amb els pebres, la tomàtiga i dos alls sencers pelats.
- En tenir confitada la tomàtiga, afegirem una picada d'all i julivert al sofrit. Farem una remolcada als ingredients i hi abocarem un poc del brou que havíem preparat i una mica de safrà.
- Deixarem que tot faci xup-xup i, passats uns minuts, hi afegirem la carn cuïta del brou juntament amb uns bocins de sobrassada i de botifarró que donaran color al plat.
- Per últim, agregarem les patates que prèviament havíem mig fregit i acabarem de coure-ho tot conjuntament durant 5-10 minuts més.
- Bon profit!