rebost UEP! Com anam?

Bullit d'ossos

INGREDIENTS:

- 4 bocins d'espinada de porc
- 2 porros
- ½ colflori i ½ col
- 8 patates
- 250 grams de ciurons cuits
- 250 grams de mongeta blanca cuita
- sal
- aigua
- pebre bo i pebre bord

PROCEDIMENT:

- Per fer aquesta recepta així com toca, cal recobrir els ossos amb sal durant els tres dies previs a cuinar-los.

- Passat aquest temps, dins d'una olla grossa, ficarem tres parts d'aigua i hi abocarem, a continuació, els ossos salats. Taparem l'olla i esperarem que tot plegat bulli durant 3 hores.

- D'altra banda, pelarem i xaparem a bocins les patates, la colflori, la col i els porros i, després, els hi donarem una rabejada amb aigua per fer-los ben nets.

- En tenir els ossos cuits, serà moment d'incorporar dins l'olla les verdures i trempar-ho tot amb un pessic de pebre bo i pebre bord.

- Esperarem 10-15 minuts a que es coguin les verdures i, llavors, hi afegirem els darrers ingredients: les mongetes blanques i els ciurons.

- Deixarem que tot plegat s'hi conjumini durant 5 minuts més i la nostra recepta tradicional ja serà llesta per escudellar i menjar.

- Bon profit!