rebost UEP! Com anam?

Frit de porc

INGREDIENTS:

- fetge, llom, xulla i lleu de porc
- 4 patates
- 4 alls
- 1 pebre vermell
- 1 fulla de llorer
- oli d'oliva
- sal
- pebre bo

PROCEDIMENT:

- El primer que farem serà pelar i xapar les patates a tires.

- Llavors, dins d'una paella amb oli ben calentó, les fregirem juntament amb un all esclafat, una fulla de llorer i un pessic de sal.

- D'altra banda, xaparem a daus la freixura de porc i el pebre vermell i ho salpebrarem al gust.

- Quan les patates siguin ja fetes, les traurem i les passarem dins d'una greixonera.

- Tot d'una, dins del mateix oli on hem fet les patates, hi fregirem per parts les tallades de carn juntament amb un all i ho anirem passant a la greixonera segons es vagin coent. En primer lloc, farem la xulla, a continuació el llom, després el pebre i, per últim, el fetge i el lleu.

- Finalment, encalentirem la greixonera amb tots els ingredients ja cuits i li donarem unes remenades per tal que es mesclin bé els sabors.

- Bon profit!