

rebost

VEP!
Com anam?

Guixons amb espinacs

INGREDIENTS:

- 350 grams de guixons
- 1 manat d'espinacs
- 1 ceba
- 4 alls
- oli d'oliva
- sal
- 1 tallada de pa pagès
- pebre dolç
- aigua



PROCEDIMENT:

- Per començar, posarem a remull amb aigua els guixons durant un parell d'hores.
- Passat aquest temps, els guixons s'hauran rehidratat i inflat una mica; els escorrerem i els reservarem.
- A continuació, pelarem i xaparem a bocins una ceba i dos alls.
- Tot seguit, encalentirem oli dins d'una olla i passarem a sofregir la ceba i els alls amb un pessic de sal.
- Un pic daurada la ceba, hi afegirem els guixons i aigua fins que quedin ben coberts i ho tremparem tot amb un pessic de sal. Llavors, deixarem que el conjunt faci xup-xup durant 1 hora.
- En paral·lel, xaparem els espinacs a bocins i, quan els guixons siguin ja gairebé tous per complet, els incorporarem a l'olla i deixarem que tot plegat s'hi conjumini durant 10 minutets més.

rebost

VEPI!
Com anam?

- Llavors, prepararem una picada. Sofregirem dos alls sense clovella i, en tenir-los ben daurats, els traurem i, dins del mateix oli, hi sofregirem uns bocins de molla de pa. En tenir-los rostits, dins d'un morter, picarem el pa juntament amb els alls i un pessic de sal i un altre de pebre dolç. Al remat, quan ho tinguem tot picadet ben picadet, hi afegirem una cullerada del brou de l'olla.
- Finalment, abocarem la picada dins l'olla i farem unes remenades al contingut per tal que tots els sabors s'integrin així com toca.
- Bon profit!