

rebost

VEP!
Com anam?

Xulla amb col

INGREDIENTS:

- ½ col borratxona
- xulla de porc
- 2 botifarrons
- 1 manat de grells
- panses
- 1 tassó de vi
- 1 tassó de conyac
- sal
- oli
- julivert
- all molt
- pebre bo
- ½ tassó d'aigua



PROCEDIMENT:

- Per començar, prepararem la carn: llevarem la cotna de les xulles i les xaparem a daus i els botifarrons els farem a bocins grossos.
- A continuació, encalentirem oli dins d'un calderó i hi sofregirem la xulla, trempant-la al gust amb un pessic de sal i de pebre bo.
- Per una altra banda, pelarem i xaparem els grells i el julivert.
- En tenir daurada la carn, incorporarem els grells i el julivert, remenarem i hi afegirem un tassó de conyac i un de vi blanc.
- Llavors, abans que els licors alcin el bull, afegirem les panses perquè s'hidratin i perquè agafin més bon gust.
- Tot seguit, sumarem el botifarró i un pessic d'all mòlt.

rebost

VEP!
Com anam?

- Mentre tot plegat es cou, llevarem el tronc a la col i tallarem les fulles a bocins.
- En tenir la col a punt, la incorporarem al sofrit per tongades i, quan sigui mig cuita, serà el moment d'agregar-hi mig tassó d'aigua i un darrer pessic de sal, de pebre bo i de pebre bord.
- Passats uns minuts, i després d'un parell de remenades, la nostra deliciosa xulla amb col serà llesta per servir-la i per assaborir-la.
- Bon profit!