

rebost

VEP!  
Com anam?

# Escudella

## INGREDIENTS:

- 10 ossos de l'espina del porc
- 6 xulles de porc
- ½ careta de porc
- 2 quilos de carabassa
- 2 cols
- 4 porros
- 16 patates grans
- 2 cebes grans
- 500 grams de llegums pintats (mongetes)
- 3 litres d'aigua mineral
- Sucre
- Sal, pebre bo i pebre bord



## PROCEDIMENT:

- En primer lloc, durem al foc una olla grossa amb 3 litres d'aigua mineral i hi abocarem ½ quilo de llegums pintats, que haurem tengut prèviament a remull durant tota la nit anterior.
- A rengló seguit, salpebrarem la carn, xaparem les cebes i els porros a bocins petits i ho afegirem tot als llegums de l'olla. Adobarem el brou amb sal, pebre bo i pebre dolç al gust i, tot d'una, taparem l'olla i deixarem que bulli durant una hora i mitja.
- Mentre es van coent la carn i els llegums, farem netes les cols i les xaparem a bocins petits, pelarem les patates, xaparem la carabassa a daus i l'ensucrarem per damunt perquè després quedi més melosa.

# rebost

VEP!  
Com anam?

- En tenir els llegums mig cuits i passada l'hora i mitja de bull, hi abocarem les patates senceres i la carabassa ensucrada. I tot plegat haurà de tornar a bullir durant 30 minuts.
- Passat aquest temps, traurem una mica de la carabassa bullida, l'esclafarem amb l'ajuda d'una forqueta i la tornarem a abocar dedins l'olla per aconseguir que espesseesqui el brou.
- Per últim, incorporarem a l'olla el darrer ingredient: la col. Deixarem que es cogui tot el conjunt durant 10 minuts i, llavors, la nostra escudella serà llesta per consumir. D'una banda, servirem les patates i la carn en una escudella i els llegums i tota la resta en una altra.
- Bon profit!

rebost

VEPI!  
Com anam?

# Crema de carabassa

## INGREDIENTS:

- 2 quilos de carabassa
- 1 carabassí gran
- 3 porros
- 2 patates grans
- ½ litre de nata per cuinar
- Mantega
- Sal i pebre bo
- 1 litre d'aigua



## PROCEDIMENT:

- Començarem pelant i xapant a daus les patates, el carabassí, els porros i la carabassa.
- A continuació, encalentirem una miconca de mantega dedins una olla i, quan es fongui, hi abocarem totes les verdures que hem pelat i xapat, salpebrarem tots els ingredients i els remenarem durant 2-3 minuts a foc lent.
- Llavors, ficarem l'aigua sense que arribi a cobrir completament la verdura. Llavors, taparem l'olla i deixarem que cogui a foc intens durant 30 minuts.
- Passat aquest temps, amb l'ajuda d'una batedora elèctrica, capolarem totes les verdures dedins l'olla fins tenir-les ben triturades.
- I per últim, hi afegirem, a poc a poc, mig litre de nata sense deixar de remenar fins tenir-ho tot ben mesclat.
- Per presentar la crema d'una manera més creativa, la podem servir amb una miconca d'ou dur esmicolat per damunt.