

rebost

VEP!
Com anam?

Escaldums

INGREDIENTS:

- 2 cuixes i 2 entrecuixes de pollastre
- 400 grams de costella de porc
- 4 tords
- 500 grams de carn de porc capolada
- 1 manat de julivert
- 1 brot de moradui
- 2 cebes petites
- 2 ous
- farina
- 2 tomàtigues de ramellet
- 1 litre de brou de carn (el nostre duu faraona, pollastre, vedella, tomàtiga i porro)
- 4 patates grosses
- 2 fulles de llorer
- 1 cabeça d'alls
- oli, sal i pebre bo
- ½ copeta de conyac



PROCEDIMENT:

- Començarem xapant la ceba i les tomàtigues a bocins petits. Encalentirem oli dedins una greixonera grossa i procedirem a fer-ne un bon sofrit.
- Mentrestant es va fent el sofrit, salpebrarem al gust totes les peces grosses de carn i les fregirem dedins una paella, a banda.

rebost

VEP!
Com anam?

- Quan el sofrit sigui ja una mica confitat, afegirem 1 litre de brou a la greixonera i la taparem perquè bulli durant una estona.
- Quan la carn sigui daurada, la incorporarem també a la greixonera amb el brou i hi afegirem 2 fulles de llorer, un pessic de sal, 1 cabeça d'all i ½ copeta de conyac. Llavor, ho taparem i deixarem que s'engirgoli tot plegat durant 20minuts.
- Mentre la carn cou i fa brou, prepararem les pilotes.
- Dedins un ribell, mesclarem 500 grams de carn de porc capolada juntament amb 1 manat de julivert, 1 brot de moradux, ½ ceba capolada i 2 ous. Llavor, ho salpebrarem i ho mesclarem tot ben mesclat.
- En tenir llesta la mescla, procedirem a fer bolles amb les mans, les arrebossarem amb un poc de farina i les fregirem a una paella, amb l'oli ben calent, i les traurem quan siguin ben cruixents.
- Llavor, aprofitant l'oli, hi fregirem el darrer ingredient: les patates, que prèviament haurem xapat a cantons.
- Finalment, incorporarem les pilotes i les patates a la greixonera. Deixarem que es cogui tot el conjunt durant 10 minuts i, llavors, els nostres escaldums ja seran llestos per servir i per gaudir.