

rebost

VEP!
Com anam?

Cuinat Eivissenc

INGREDIENTS:

- 1 quilo de colissos (“verdura”)
- 1 manat de bledes
- 300 grams de guixes
- 300 grams de fava pelada
- 1 manat d’herba-sana
- 3 nyores
- 1 cabeça d’all
- 4 alls tendres
- Sal, oli i pebre bord
- 1 litre d’aigua

PROCEDIMENT:

- Primerament, xaparem les bledes a bocins petits i, llavors, farem ben netes les verdures, donant-les una bona rabejada amb aigua.
- A continuació, dedins una olla grossa, ficarem les bledes, les verdures i les guixes, que prèviament haurem tengut a remull durant la nit d’abans. Llavors, omplirem d’aigua l’olla i deixarem que bulli tot el conjunt.
- Mentrestant, prepararem la resta d’ingredients. A les nyores els hi llevarem les llavors, els alls tendres els xaparem a bocins petits i desfullarem l’herba-sana i en xaparem les fulles fins tenir-les ben picades.
- Quan les guixes comencin a estar tendres (en 30 minuts, més o manco), serà el moment de davallar el foc i d’escórrer la verdura per llevar-li el brou.

rebost

VEPI!
Com anam?

- Tot d'una, dins d'una altra olla, ficarem la meitat de les verdures escorregudes i, a sobre, hi posarem una capa d'herba-sana picada, una capa d'alls tendres, altra d'alls secs, sencers i sense pelar, una nyora i una capa de faves pelades. A continuació ho tremparem tot amb sal, pebre bord i un rajolí ben generós d'oli d'oliva.
- Tot seguit, afegirem l'altra meitat de les verdures escorregudes, i repetirem el procés: incorporarem una altra capa d'herba-sana, alls tendres, alls secs, nyores, faves pelades, sal, pebre bord i oli d'oliva. Ho remenarem bé. per tal que es trempi tot així com toca. i deixarem que cogui tot el conjunt durant 2 hores.
- Passat aquest temps, veurem que pràcticament l'únic que queda visible dedins l'olla és la nyora, els alls i les guixes. El cuinat Eivissenc ha de quedar sec i sense brou.
- A Eivissa aquest plat és típic menjar-lo durant els dies de Pasqua i, abans de servir-se, s'adoba sempre amb un bon rajolí d'oli d'oliva verge.
- Bon profit!