

CARETA DE PORC AMB SALSA GRIBICHE

Ingredients per a 4 persones (450 calories per ració)

Una careta completa de porc amb morro i orelles tallada a trossos mitjans

500 gr de patata

Dos ous

Una cullerada sopera de cogombrets picolats

Una cullerada sopera de tàpares picolades

Dues cullerades soperes de ceba tallada a quadradets petits

Una cullerada de postres de mostassa de Dijon

Sal, oli d'oliva, vinagre de xerès i una mica de julivert picolat

Bulli la careta amb aigua molt salada (30gr. de sal per litre), en una olla a pressió durant una hora.

Per fer la salsa bulliu els ous durant 8 minuts; separeu la clara dels rovells i en un bol aixafeu-los barrejant-los amb la mostassa i una mica de vinagre; munteu la barreja amb oli d'oliva com si féssiu una maionesa i afegiu-hi els cogombrets, les tàpares, la ceba, la clara d'ou tallada a quadradets i el julivert. Reguleu la quantitat d'oli per tal d'obtenir la consistència desitjada.

Serviu la careta calenta i salsegeu per sobre. Acompanyeu-ho amb patates bullides.



Ingredients



Carea de porc amb salsa gribiche