

CARETA I PEUS DE PORC A LA GALLEGA

Ingredients per a 4 persones (400 calories per ració)

2 peus de porc (4 meitats)

Mitja careta de porc

400 gr de patates tallades a rodelles

Oli d'oliva verge, pebre vermell dolç, una mica de picant a gust i sal maldon

Bulliu els peus i la careta amb el doble de la sal normal (20 gr per litre). Han de bullir 2 hores i mitja en olla normal i 1 hora i quart amb olla a pressió.

Un cop bullits escorreu-los i disposeu-los en una plata juntament amb les patates bullides. Escampeu per sobre abundant pebre vermell, després amaniu amb força oli i finalment saleu amb la sal màldon.



Ingredients



Careta i peus de porc a la gallega