

GALTES DE PORC ROSTIDES AMB XAMPINYONS

Ingredients per a 4 persones (500 calories per ració)

8 galtes de porc (800 gr)
16 xampinyons portobello grans tallats en dos trossos
80 gr de ceba picolada
Una branca d'àpit picolat
80 gr de pastanaga picolada
Un tomacó tallat a trossets
Una fulla de llorer
100 ml de xerès o de vi blanc
300 ml de brou de pollastre (tetrabric)

En una cassola fem suar a foc mig els xampinyons amb una mica de sal i oli. Espereu a que s'hagi begut tota l'aigua deixada pels xampinyons i reserveu.

A la mateixa cassola i amb oli abundant fregiu les galtes salpebrades. Reserveu les galtes i poseu a la cassola totes les verdures. Deixeu que coguin 10 minuts i tireu-hi el vi. Al cap d'un parell de minuts quan s'hagi evaporat l'alcohol torneu les galtes a la cassola, afegiu el brou i deixeu coure a foc mig durant 90 minuts. A mitja cocció doneu la volta a la carn.

Reserveu la carn i passeu tota la resta pel túrmix fins que quedi ben fi. Torneu a la cassola la salsa, la carn i els xampinyons i deixeu coure 5 minuts més.