

GALTES DE PORC AMB NAPS NEGRES

Ingredients per a 4 persones (425 calories per ració)

4 galtes de porc

1 kg de naps negres tallats a trossos mitjans

Mitja ceba, mig pebrot, mitja pastanaga, un tomacó i 4 grans d'all

0,5 l de vi blanc, sal, pebre, oli d'oliva, una mica de farigola i una fulla de llorer

Poseu les galtes juntament amb tots els ingredients de la farsa tallats a trossos, a macerar amb el vi blanc durant un parell d'hores a la nevera.

En una cassola fregiu les galtes assecades i salpebrades. Un cop fregides pels dos costats, poseu-les juntament amb tota la marinada en una olla de pressió i feu-les coure durant una hora.

Mentrestant feu coure els naps, a foc mig i a la mateixa cassola on heu marcat les galtes, amb una mica d'oli i un rajolí d'aigua fins que s'estovin. Adjunteu les galtes juntament amb tot el suc de la cocció de l'olla a pressió passat pel túrmix i deixeu que faci xup xup tot junt durant cinc minuts.



Ingredients



Galtes de porc amb naps negres