

GARRÓ DE PORC A LA CERVESA

Ingredients per a 4 persones

4 garrons de porc sense pell

400 gr de moniato tallat a bastons

0,25 l de cervesa

Sal, pebre, oli d'oliva, una culleradeta de mostassa i una mica d'estragó

Salpebrem els garrons i els col·loquem a la cistella d'una olla de coure al vapor, que hem carregat amb la cervesa; tapem i enforem una hora a 150 graus. Després baixem la temperatura a 100 graus i deixem coure tres hores més. A l'últim moment abans d'emplatar gratinem els garrons al grill fins que quedin ben rossos.

Per l'acompanyament, poseu els bastonets de moniato en una paella amb oli, sal, pebre i una mica d'estragó i deixeu-ho coure tapat i a foc lent, durant uns quinze minuts.

Per fer la salsa, deixateu en el suc de cocció, una culleradeta de café de mostassa, i reduiu-ho al foc fins que agafi una mica de cos.



Ingredients



Garró de porc a la cervesa