

GUATLLES ESCABETXADES AMB MONGETES DE SANTA PAU

Ingredients per a 4 persones (800 calories per ració)

4 guatlles tallades a quarts

400 gr. de mongetes de Santa Pau cuites

25 cl. d'oli d'oliva, 25 cl. de vinagre de vi blanc i 25 cl. d'aigua

Sal, pebre negre en gra, 4 grans d'all laminats, una branca de farigola, una de romaní i llorer

Salpebreu les guatlles i col·loqueu-les en el fons d'una cassola juntament amb tots els ingredients de l'escabetx i cobertes per la barreja d'oli, vinagre i aigua. Poseu-ho al foc i, a poc a poc, feu pujar la temperatura fins que bulli molt suaument. Deixeu-ho coure 30 minuts i que es refredi a dins de la cassola. Per anar bé hauria de reposar 24 hores a la nevera.

Serviu-ho una mica escalfat a sobre de les mongetes que haureu amanit amb l'escabetx.

Aquest plat també es pot preparar amb conill.



Ingredients



Guatlles posades a macerar



Guatlles escabetxades amb mongetes de Santa Pau