

PEUS DE PORC A LA MANERA DE LA MARIA DE CASA ELS AVIS

Ingredients per a 4 persones (530 calories per ració)

4 peus de porc tallats per la meitat (8 trossos). Podeu utilitzar peus ja bullits
500 gr. de mongeta del ganxet bullida
200 gr. de ceba
200 gr. de tomata ben madura ratllada
4 grans d'all, oli d'oliva, una mica de julivert i pa ratllat.

Cal bullir els peus de porc amb aigua i sal durant dues hores llargues. Mentrestant, amb la ceba i la tomata ratllada es prepara un sofregit ben confitat. En un pot fem coure durant tres minuts les mongetes, ja bullides, amb la meitat del sofregit i una mica del brou de cocció dels peus. En una llauna d'enfornar disposem a baix les mongetes (Foto 1), i les cobrim amb els peus de porc (Foto 2). Amb la resta del sofregit empastifem els peus (Foto 3) i escampem el pa ratllat per sobre. En un morter aixafem els grans d'all i preparem amb l'oli i el julivert trinxat, un allioli negat que vessarem per sobre del pa ratllat (Foto 4). A l'últim moment abans de servir, ho gratinem al forn.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4