

PEUS DE PORC AMB LLENTIES A LA MOSTASSA

Ingredients per a 4 persones (480 calories per ració)

4 peus de porc cuits (8 mitjos trossos)
500 gr. de lleties cuites
50 gr. de tàperes petites
Sal, oli d'oliva, vinagre de xerès, mostassa de Dijon i pa ratllat.

Barregeu les lleties amb les tàperes i amaniu-ho amb una vinagreta feta amb dos cullerades de postra de mostassa, sal, vinagre i oli d'oliva. Col·loqueu les lleties en una safata d'enfornar i poseu-hi a sobre els peus de porc; unteu-los amb mostassa (foto nº1), escampeu pa ratllat a sobre, i amaniu-los amb una mica d'oli. (foto nº2).
Enforneu deu minuts a 180 graus i gratineu-ho fins que els peus quedin ben rossos.



Ingredients



Foto nº1



Foto nº 2



Peus de porc amb lleties a la mostassa