

TRIPA A LA CATALANA

Ingredients per a 4 persones

800 gr de tripa de vedella, bullida i tallada a trossos quadrats

600 gr de patata monalissa tallada a daus

120 gr de ceba picolada

6 grans d'all picolats

3 tomacons ratllats

10 cl de vi blanc

Un bitxo, 12 ametlles torrades, una culleradeta de pebre vermell dolç i una mica de julivert, per a la picada

Posar la tripa en un pot, cobrir d'aigua, salar i fer-ho bullir durant 15 minuts. Escorreu la tripa, reserveu-la i conserveu una mica del brou de cocció. Prepareu la picada i deixateu-la amb una mica d'aquest brou.

En una cassola, feu un sofregit amb la ceba i l'all; quan comenci a estar tou afegiu-hi la tomata ratllada i deixeuho fer uns quinze minuts (aneu afegint brou de la cocció de la tripa per tal de mantenir el sofregit hidratat). Després fregiu els daus de patata amb oli, i quan comencin a agafar color, afegiu-los a la cassola juntament amb la tripa. Aboqueu el vi i la picada i deixeu coure uns 15 minuts fins que les patates estiguin cuites. Si quedés massa sec afegiu-hi una mica de brou.



Ingredients



Tripa a la catalana