

COLOMINS AMB MOIXERNONS

Ingredients:

4 colomins nets.
200 g de pernil.
300 g de cebes del platillo.
Un grapadet de moixernons secs.
Oli.
Llard.
4 llesques de pa.
Sal.
Pebre.
Aigua.

Elaboració:

Feu un brou bullint els moixernons en aigua.
Salpebreu els colomins per fora i per dins, i enrossiu-los en una cassola amb oli i llard.
Afegiu a la cassola les cebes pelades i, una mica més tard, el pernil a trossets.
Poseu el brou dels moixernons colat a la cassola amb un pols de sal i deixeu-ho coure fins que tot estigui tendre i amb el suc concentrat.
En l'últim moment afegiu-hi els moixernons.
Acompanyeu-ho amb un tros de pa fregit sobre cada peça.