

## PÈSOLS NEGRES

### Ingredients:

400 g de pèsols negres.  
1 cullerada de bicarbonat.  
1 ceba amb clau d'olor.  
4 talls de cansalada viada.  
1 os de pernil.  
1 manat d'herbes: farigola, sajolida, llorer.  
1 cullerada de llard o d'oli.  
3 grans d'all.  
Julivert.  
Sal.  
Pebre.  
Aigua.

### Elaboració:

Poseu els pèsols en remull el dia abans amb una mica de bicarbonat.  
Bulliu els pèsols amb la ceba, les herbes, l'os de pernil i una mica de sal, fins que estiguin tous.  
A part fregiu en una paella la cansalada fins que deixi anar el greix.  
Afegiu a la paella els pèsols escorreguts i l'all i julivert trinxats.  
Remeneu-ho i deixeu-ho un moment al foc.

### Variacions:

Es pot afegir ceba sofregida als pèsols.  
Es poden guisar amb costella de porc i cansalada.