

PEUADA

Ingredients:

200 g d'orella de porc salada.

200 g de morro de porc salat.

2 peus de porc.

2 ous durs.

3 cebes.

2 grans d'all.

½ kg de tomàquets.

Sal.

Oli.

Un manat d'herbes: farigola, llorer, marduix.

Aigua.

Elaboració:

Poseu en remull l'orella i el morro un mínim de 24 hores.

Poseu els peus a bullir amb aigua i les herbes.

Una hora més tard afegiu-hi l'orella i el morro, i deixeu-ho bullir un parell d'hores més.

Mentrestant en una cassola feu un sofregit amb la ceba, els alls i els tomàquets.

Afegiu-hi la farina, coeu-la una mica i mulleu-ho amb suc de coure els peus.

Quan els peus, l'orella i el morro ja estiguin cuits afegiu-los a la cassola del sofregit, proveu-ho de sal i deixeu-ho coure una estona tot junt, tot afegint-hi brou de la cocció del porc si queda massa sec.

En l'últim moment afegiu-hi els ous durs partits per la meitat.