

PEUS DE PORC AMB CASTANYES

Ingredients:

4 peus de porc bullits (vegeu *peus de porc amb llenegues*).

250 g de castanyes.

2 cebes.

3 tomàquets.

1 pela de llimona.

Oli.

Sal.

Pebre.

Aigua.

Elaboració:

Enfarineu i fregiu els peus de porc, i reserveu-los.

En el mateix oli feu un sofregit amb la ceba i el tomàquet.

Bulliu les castanyes uns 20 minuts i peleu-les.

Afegiu al sofregit els peus de porc, la pela de llimona i les castanyes, cobriu-ho amb aigua i deixeu-ho bullir a poc a poc fins que les castanyes estiguin toves.

Variacions:

A mitja cocció s'hi pot afegir un caramel.

Es pot fer amb samfaina en lloc del sofregit.

És un plat que es pot fer també amb costella de porc (*costella de porc amb castanyes*), amb pollastre, amb ànec, etc.