

PEUS DE PORC AMB LLENEGUES

Ingredients:

4 peus de porc.
½ kg de llenegues.
2 cebes.
2 tomàquets.
1 copa de vi ranci.
Sal.
Oli.
Timó.
2 grans d'all.

Per bullir els peus:

1 ceba.
Un manat d'herbes: llorer, farigola, sajolida.
Uns grans de pebre negre.
Sal.
Pebre.
Aigua.

Per fer la picada:

1 gra d'all.
Un grapat d'ametlles.
2 galetes.
Julivert.

Elaboració:

Netegeu els peus de porc, partiu-los per la meitat i bulliu-los amb la ceba, el manat d'herbes, el pebre negre i la sal.

Un cop bullits escorreu-los.

En una cassola feu un sofregit amb la ceba i el tomàquet, afegiu-hi els peus de porc i el vi ranci, i deixeu-lo reduir un minut.

Afegiu-hi una mica de brou de la cocció dels peus i deixeu-ho bullir.

Salteu les llenegues a la paella amb una mica d'oli i all trinxat i afegiu-les a la cassola.

Afegiu-hi també la picada, rectifiqueu-ho la sal i deixeu-ho fins que les llenegues estiguin cuites.

Variacions:

Es poden escaldar els peus abans de bullir-los.

A l'hora de bullir-los s'hi pot posar un os de pernil, i també canyella i safrà.

A la picada es pot posar pinyons en comptes d'ametlles i també carquinyolis en comptes de galetes.

Es pot fer amb altres tipus de bolets, com ara carreretes, moixernons, múrgoles, ceps.