

## PEUS DE PORC AMB PINYONS I PÈSOLS

### Ingredients:

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

300 g de pèsols.

50 g de pinyons.

1 ceba.

2 tomàquets madurs.

1 copa de vi ranci.

1 cullerada de farina.

1 gra d'all.

1 fulla de llorer.

Sal.

Pebre.

Brou de bullir els peus.

### Per fer la picada:

Uns brins de safrà torrats.

Julivert.

2 borregos.

### Elaboració:

Feu un sofregit amb la ceba, el llorer i el tomàquet.

Quan estigui ros afegiu-hi la farina i feu-hi la reducció del vi ranci.

Afegiu-hi els peus, una mica de brou de bullir-los, els pèsols i la picada deixatada amb una mica de brou.

Deixeu-ho coure tot junt una mitja hora.