

VENTRE DE PORC AMB MONGETES

Ingredients:

600 g de ventre de porc cuit i trossejat.
1 tall de cansalada a trossets.
1 tros de pernil a daus
300 g de *mongetes bullides*.
1 ceba trinxada.
3 tomàquets trinxats.
Un manat d'herbes: farigola, llorer, canyella.
Sal.
Oli.
Aigua.

Per fer la picada:

2 grans d'all.
Uns brins de safrà.
Un grapatet d'ametlles torrades.

Elaboració:

Sofregiu la cansalada i el pernil.
Afegiu-hi la ceba, els tomàquets i el manat d'herbes.
Quan el sofregit estigui fet afegiu-hi el ventre i aigua, i deixeu-ho coure lentament amb la cassola tapada.
En l'últim moment afegiu-hi les mongetes i la picada.

Variacions:

Es pot servir amb *allioli*.
Es pot fer amb cigrons o amb pèsols en comptes de mongetes.