

Categoría pèsol garrofal Sant Andreu de LLavaneres

SALTAT DE PÈSOLS GARROFALS, BUTIFARRA NEGRA, I CALAMARSETS DE COSTA



INGREDIENTS X 4 PERSONES

2 kg	PÈSSOL GARROFAL
400 GRS	CALAMARCETS DE COSTA
200 GRS	CEBA DE FIGUERES
200 GRS	BUTIFARRA NEGRA
12 UNITATS	TOMAQUETS CHERRY
2 DENTS	ALL
½ MANAC	JULIVERT
½ GOT	VI BLANC
100 ML	OLÍ D'OLIVA
C/S	SAL/PEBRE

ELABORACIÓ:

- 1) NETEJAR I PELAR EL PÈSOLS. RESERVAR.
- 2) NETEJAR ELS CALAMARCETS. RESERVAR.
- 3) PELAR I PICAR EN BRUNOISE LA CEBA I EL ALL. SOFREGIR-LO.
- 4) MENTRE TALLAR LA BUTIFARRA NEGRA, TALLAR-LA A DAUETS. AFEGIR-LA AL SOFREGIT.
- 5) MENTRE FER UN OLÍ D' ALL I JULIVERT. RESERVAR.
- 6) FICAR ELS CALAMARCETS I SALTEJAR-LOS, AFEGIR EL VI BLANC, I DEIXAR QUE S' AVAPORI L' ALCOHOL.
- 7) FICAR ELS PÈSOLS DE LLAVANERES, EL OLÍ D' ALL I JULIVERT I ELS TOMÀQUETS CHERRY I SALTAR 3-4 MINUTS MÉS.
- 8) SERVIR.