

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

PEUS DE PORC AMB ESCAMARLANS

Ingredients: (per a 4 persones)

- 4 peus tallats pel mig
- ½ ceba
- ½ pastanaga
- grans de pebre negre
- 8 escamarlans
- 100 g de mongetes
- 2 dl de vi Oporto
- 1 dl de brou
- 25 g de mantega
- 25 g de farina
- 1 polsim de pebre vermell
- ½ litre de fumet de peix (color)
- 1 raig de brandi
- 10 g de formatge ratllat
- sal i pebre

Elaboració:

Agafeu els peus tallats pel mig i, si tenen pèls, socarrimeu-los al foc. Després, deixeu-los cinc minuts en un recipient amb aigua freda perquè es dessagnin. Poseu-los a bullir amb mitja ceba, mitja pastanaga, uns granets de pebre negre i un bon grapat de sal. Deixeu-ho bullir dues hores i mitja aproximadament.

A part, prepareu la salsa: foneu la mantega a foc lent i, un cop fosa, afegiu-hi la farina. Aneu remenant el roux, fins que la farina quedi cuita. Després, incorporeu-hi a poc a poc el polsim de pebre vermell dolç i el fumet de peix; amb l'ajut d'una batedora, aneu remenant-ho perquè no és formin grumolls. Al final, incorporeu-hi un raig de brandi.

A part, també, en un altre recipient, reduïu-hi el vi d'Oporto. Quan hagi estat reduït, incorporeu-hi el brou, deixeu-lo bullir tres minuts i incorporeu-hi la salsa que heu preparat abans. Rectifiqueu-la de sal i pebre.

A l'hora de preparar-ho, poseu-ho en cassoles de fang individuals. En cada cassola, poseu-hi dos mitjos peus, unes quantes mongetes, dos escamarlans salpebrats i, per sobre, una mica de salsa i una mica de formatge ratllat, i poseu-ho al forn durant deu minuts, i ja ho teniu a punt.



**escola de
turisme**
del Baix Penedès

Tel. 977 68 29 38

Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell