

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

Peus de porc amb llenegues

Ingredients: (per a 4 persones)

- 4 peus de porc tallats pel mig
- 500 g de llenegues
- 1 ceba
- ½ porro
- 4 tomàquets madurs
- 1 manat d'herbes
- 2 dl d'oli d'oliva
- ½ copa de vi ranci
- 2 dents d'all
- 15 g d'ametlles torrades
- 15 g d'avellanes torrades
- Pebre en gra
- Ginebrons
- Sal

Elaboració:

- Agafeu els peus de porc tallats pel mig, socarrimeu-los, renteu-los i poseu-los a bullir amb aigua abundant, conjuntament amb el porro tallat a trossos, el manat d'herbes, el pebre en gra, els ginebrons i la sal, deixeu bullir unes 3 hores aproximadament, després reserveu. Netegeu bé les llenegues, renteu-les i si son molt grosses, partiu-les pel mig, saltegeu-les amb una mica d'oli i reserveu-les. Apart, prepareu un sofregit amb la ceba tallada brunoise (molt petita) un cop comença a enrossir, afegim el tomàquet ratllat, un cop ben sofregit, incorporeu els peus i una mica de brou de bullir-los, afegiu-hi també les llenegues i deixeu-ho coure durant 15 minuts, incorporeu una picada feta a base: els alls, les ametlles, les avellanes i el vi ranci, deixeu coure 5 minuts més, rectifiqueu de sal i ja ho teniu apunt.



Tel. 977 68 29 38
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell