

LLENTIES

INGREDIENTS:

- 300 gr. de lleties seques Salamanca. (En remull la nit abans)
- 2 xoriços "jabuguitos"
- 1 troç de cansalada viada tallada a trossets
- 2-3 tires de cap de costella de porc
- Botifarra negra segons gust
- 1 ceba gran
- Llauna de tomàquet sencer cuit
- Aigua o brou de carn

PREPARACIÓ:

Enrossir el cansalada i el cap de costella, quan estigui rostit afegir la ceba tallada en juliana.

Abans de que la ceba es torri afegir la tomata tallant-la dins de la cassola.

Quan comenci a espessir la tomata afegir el xoriço tallat a trossets i les lleties escorregudes.

Arrossegar les lleties.

Afegir l'aigua fins que les cobreixi fer pujar el bull i quan bulli anar fent fins que es redueixi el caldo. Tastar de sal i corregir.

Temps de cocció total 1 hora