



Passeig La Riera, 68 - Tel. 93 555 39 45

Teià

## ESPATLLA DE PORC

### INGREDIENTS PER L'ADOB:

Una espatlla de porc.  
Un got de conyac.  
Herbes aromàtiques (Farigola, llaura, julivert ...)  
½ Branca de canyella  
2cabeces d'alls esclafats  
Sal i pebre negre  
Oli  
2 cullerades de llard  
2 tomàquets sencers  
2 cebes senceres  
3 pastanagues partides

### ELABORACIÓ:

Untar l'espatlla amb el llard.  
Posar l'espatlla de porc en adob (D'un a dos dies).  
Sal-pebrar en el moment de posar al forn.  
Embolcar amb paper d'alumini per coure al forn (opcional).  
Coure a 180° durant 5 hores aproximadament.

### ACOMPANYAMENT:

Puré de poma  
Salsa obtinguda de coure l'espatlla (calenta)  
Patates baby o verduretes.

Puré de poma:

5 pomes pelades a trossos  
½ cullerada de margarina  
una mica de pebre, conyac i sal  
bullir dins de dos dits d'aigua durant 5 minuts  
passar pel triturador.

Aquest plat es pot menjar tant fred com calent.

BON PROFIT!!!!!!