



## XULLES AMB “GRELOS” I DACSA

### INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 4 unitats de xulles de cerdo
- 120 g de pernil salat
- 1500 ml de aigua
- 250 g de farina de dacsa
- sal

### LA PREPARACIÓ

- Col·loca el pernil en remull i talla'l en tirs. En una cassola distribuïx les xulles i el pernil i cobrix-ho tot amb 1,5 l d'aigua.
- Quan les carns estiguen tendres, retira-les amb una espumadora i torna a col·locar el recipient al foc amb el caldo de bullir. Afig-hi el manoll de fulles de nap tallades en trossos, no massa menuts. Condimenta-ho.
- Quan els vegetals estiguen bullits, abaixa el foc i tira-hi la farina de dacsa; remena constantment durant 30 minuts perquè quede cuita. Després, talla les carns amb què s'ha preparat el caldo i agrega-les a la farina de dacsa. Servix-ho calent.



### INFORMACIÓ NUTRICIONAL

|                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| Hidrats<br>de carboni<br>41.4 g | Grases<br>38.8 g    |
| Kcal<br>678                     | Proteïnes<br>37.6 g |