



XULLES AMB XAMPINYONS

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 4 unitats de xulles de cerdo
- 4 dents de all
- 40 g de oli d'oliva
- 200 g de fulles tendres de nap
- 120 g de albergina
- 400 g de xampinyó
- 200 ml de vi blanc
- sal
- pebre

LA PREPARACIÓ

- Condimenta les xulles amb sal, pebre i els alls picats. Daura-les en l'oli i reserva-les. Després, prepara les fulles de nap, llava-les molt bé i cou-les al vapor. Escorre-les si cal. Talla l'albergina en rodanxes, condimenta-la i torra-la a la graella.
- Neteja els xampinyons i talla'ls en làmines; cuina'ls en una paella, arruixada prèviament amb oli, i una vegada que comencen a canviar de color, incorpora-hi el vi blanc i deixa que s'evapore a poc a poc. Una volta cuits, aboca'ls sobre les xulles acompanyades de les fulles de nap i l'albergina.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 1.9 g	Grases 46.5 g
Kcal 587	Proteïnes 31 g