



PEUS DE PORC AMB CORIANDRE

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 6 unitats de peus de porc frescos
- 300 g de ceba
- 2 unitats de claus d'olor
- 1 unitat de cabeça d'all
- 10 g de coriandre
- 40 g de oli d'oliva
- 10 ml de vinagre
- aigua
- sal

LA PREPARACIÓ

- Neteja molt bé els peus, fins que queden blancs. Introduïx-los en una olla, coberts d'aigua. Afig-hi les cebes, amb els claus i la sal.
- Deixa que es coguen molt bé. Una vegada cuits i freds, retira'n els ossos.
- A continuació, xafa els alls i talla'ls en làmines fines, juntament amb el coriandre. Col·loca-ho al foc i afig-hi l'oli d'oliva. Quan els alls estiguen una miqueta daurats, introduïx-hi la carn.
- Rega-ho amb el vinagre, deixa-ho bullir i incorpora-hi la farina, dissolta en una miqueta d'aigua freda. Afig-hi també el caldo de coure els peus en prou quantitat per a obtenir una salsa espessa i verda.
- Rectifica-ho de sal i quan la farina



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 6.4 g	Grases 27.9 g
Kcal 330	Proteïnes 12.6 g

estiga cuita, estarà a punt. Servix-
ho ben calent.