



XULLES DE PORC AMB FAVES DE L'HORT

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 240 g de xulles de cerdo
- 240 g de faves
- 2 unitats de ous
- 3 dents de all
- 20 g de bacó
- 20 g de oli d'oliva
- sal
- pebre

LA PREPARACIÓ

- En una olla amb aigua suficient per a la cocció, col·loca-hi els ous nets amb corfa. Després que bullen 10 minuts, retira'ls i aboca les faves a l'aigua de cocció. Quan ja estiguen cuites, retira-les i reserva-les. Porta una miqueta de l'aigua de cocció novament al foc i afeg-hi els alls picats i deixa l'olla ben tapada.
- Mentrestant, sofrig en una paella el bacó i les xulles de porc, arruixades prèviament amb l'oli.
- Una vegada daurades, col·loca la carn i el bacó en l'olla i afeg-hi les faves. Mescla-ho tot molt bé i deixa-ho coure a foc suau uns minuts perquè s'impregnen els sabors i les aromes. Servix-ho calent, col·locant la carn i els ous en rodanxes sobre



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 1.8 g	Grases 25.3 g
Kcal 300	Proteïnes 15.7 g

les faves.