



CASSOLA DE PORC AMB CASTANYES

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 600 g de filet de porc
- 200 g de castanyes
- 120 g de ceba
- 50 ml de vi blanc
- 2 dents de all
- 40 g de oli d'oliva
- 40 g de bacó
- sal
- pebre

LA PREPARACIÓ



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 16.8 g	Grases 28.3 g
Kcal 479	Proteïnes 35.7 g

- Adoba els filets de porc amb sal, pebre i el vi blanc. Deixa'ls reposar 1 hora. Bull les castanyes en aigua amb sal i pela-les. Prepara un sofregit amb l'oli la ceba picada i els alls. Després agrega-hi les castanyes i tritura-ho tot fins a formar una pasta.
- En una cassola col·loca una rodanxa de bacó untada amb la mescla de castanyes i per damunt un filet de porc; repetix l'operació fins que s'acaben els ingredients, intentant que l'última capa siga de bacó.
- Porta-ho al forn fins que observes que els filets estan cuits i que el bacó està daurat i cruixent.
- Servix-ho calent i amb una guarnició d'espínacs saltats.