

Galtes de porc confitades amb salpiquet de mongetes

Galtes de porc confitades

- Netejar les galtes de porc (millor si desossades) i posar-les amb sal durant una hora aproximadament.
- Fer fondre el greix de porc o d'ànec, rentar i escórrer les galtes, i després submergir-les en el greix calent i deixar coure a foc lent durant una hora i mitja.
- Escórrer les galtes.
- Posar-les en un plat per anar al forn i recobrir amb el salpiquet de mongetes.
- Recobrir d'un poc de pa ratllat, de llesques de botifarra negra i decorar amb unes quantes fulles de col kale.
- Enfornar mitja hora a 180°.

Salpiquet de mongetes (per a 4 persones)

- 250 g de bones mongetes seques o 500 g de mongetes de llauna
- 50 g de cotna de porc (posada a mullega la vigília)
- 1 cullerada de greix de porc
- 1 ceba mitjana picada
- 8 grans d'all i uns quants brins de givert
- 1 cullerada d'oli d'oliva
- 1 nou de sagí aixafada
- 1 llesca de cansalada
- 1 tros de llenguniça mig seca
- 2 cullerades de confitura de tomates
- 1 fulla de llorer
- 1 tros d'api fresc
- altres herbes i espècies: sajolida, romaní, anís estrellat, clau d'espècies, coriandre...
- Si són seques, posar les mongetes dins l'aigua el dia anterior. L'endemà, cobrir amb aigua freda. Fer coure a foc lent 1/2 hora sota tapadora. Canviar l'aigua de cocció, salar lleugerament, tornar a cobrir

amb aigua freda i tornar a posar a foc molt lent. Si les mongetes són de llauna, aquesta etapa és pas necessària.

- En una petita paella, fregiu la cotna de porc tallada a trossos en el greix calent; treure-la i fregir la ceba en aquest greix.

- Fer una picada amb 4 grans d'all i el givert.

- Posar les mongetes en una cassola i afegir les cotnes, la ceba, la picada d'all i gibert, l'oli d'oliva, el sagí, la cansalada i la llengüiça tallades a trossos, la confitura de tomates, el full de llorer, l'api i totes les altres herbes i espècies.

- Pebrar i fer coure a foc lent 2h30 a 3h. De tant en tant, remenar i afegir una mica d'aigua freda si cal, les mongetes sempre han de ser cobertes. Al final de la cocció, afegiu 4 grans d'all, pelats i tallats fi.

