

# PORC CONFITAT

## Ingredients:

- trossos de costelló o galtes (una peça per persona) o trossos d'espina (120 g) o garrons (1 per 3 persones)
- sal gruixuda
- pebre concassat
- greix d'ànec

Si s'utilitza garrons, s'han de coure abans dins l'aigua amb porrons, carotes, cebes, àpit, all, llorer i frigoleta.

Per les altres carns, posar en un plat amb sal i pebre (dessota i dessús) durant una hora.

Esclarir, secar i coure en el greix d'ànec a foc molt lent, 2 hores com a mínim.

Escórrer i servir, per exemple, amb ceba confitada amb Banyuls i un gratinat de trufes.

