

# GALTES DE PORC AL FORN

*Ingredients: per a 25 persones*

- 25 galtes de porc
- 10 escalunyes
- 100 g greix de porc (o d'oli d'oliva)

*Brou:*

- 4 carotes
- 2 porros
- 1 branca d'àpit
- 1 grossa ceba
- vi ranci
- frigoleta, llorer

Prepareu el brou i poseu-lo a coure.

Feu daurar les galtes dels dos costats en una panna, saleu i pebreu.

A continuació, poseu-les en una safata de forn amb el greix de porc (o l'oli d'oliva) i les escalunyes tallades a quarts.

Arruixeu ocasionalment amb el brou i un poc de vi ranci.

Les galtes s'han de coure durant unes 2 hores. Punxeu amb la punta d'un ganivet, han de ser toves.

