

GALTES DE PORC I SALPIQUET DE MONGETES

Ingredients: per a 25 persones

- 50 trossos de galtes de porc
- 1 kg de greix d'ànec (o d'oca)
- 1,2 kg de socissa catalana
- 5 kg de mongetes blanques cuites
- 6 escalunyes
- 6 grans d'all
- 6 carotes
- 2 cebes
- frigoleta, llorer, ginebre, sal, pebre

Posar les galtes en sal durant uns 30 minuts i després treure la sal gruixuda fregant-les.

Posar les galtes a coure amb el greix d'ànec a foc lent durant 1 hora. Punxar-les amb la punta d'un ganivet; haurien de ser toves.

Preparar les mongetes. Pelar, rentar i tallar la guarnició aromàtica, coure en una paella amb una mica d'oli d'oliva i de greix d'ànec i deixar enrossir. Vessar 20 cl d'aigua calenta i deixar coure fins que s'evapori i després afegir les mongetes. Comprovar i ajustar l'assaonament.

Coure la socissa i tallar-la en 25 trossos.

Quan tot estigui cuit, preparar les cassoles: una llosada de mongetes, un tros de socissa i dos trossos de galta de porc. Arruixar amb un poc de greix fos, salpicar amb pa ratllat i coure durant 30 minuts al forn a 160°.

