



Mercat del Ninot

CAP I POTA AMB SAMFAINA

INGREDIENTS

per 4 persones

- 400 g. de pota de vedella (comprats ja bullits)
- 400 g. de cap de vedella (comprats ja bullits)
- 2 botifarres crues
- 2 pebrots vermells i 3 de verds
- bitxo
- 500 g. de tomàquets madures
- 3 albergínies
- 2 cebes
- 60 g. de farina
- 1 dl. de xerès sec
- 2 dl. d'aigua
- 3 grans d'all
- julivert
- sal
- pebre

En una paella o un atuell gros, amb oli calent, ofegueu les cebes tallades a daus i els pebrots vermells; deixeu-ho coure una mica i afegiu-hi després els pebrots verds tallats a daus i un tros de bitxo; deixeu-ho coure uns cinc minuts.

Seguidament, afegiu-hi les albergínies tallades a daus (prèviament pelades, salades i deixades a l'escorredora una hora), removeu amb compte i afegiu-hi el xerès; després permeteu que s'evapori.

Afegiu les tomàquets pelades i tallades petites, deixeu reduir una mica, espolseu amb la farina i deixeu-ho daurar. Quan comenci a agafar color, aboqueu-hi un vas d'aigua tèbia; coeu lentament 10 minuts.

En una cassola, poseu-hi tallats a trossos la pota i el cap de vedella, les botifarres, crues, sense pell i una mica aixafades amb una forquilla.

Aboqueu a la cassola, a sobre del cap i pota, tot el contingut de la paella, removeu-ho suaument i deixeu-ho coure 20 minuts més, molt lentament. Serviu en la mateixa cassola, ben calent.