



## Mercat del Ninot

### LLOM DE PORC AMB SALSITXES, PANSES I PINYONS

#### INGREDIENTS

per 6 persones

- 1 quilo de llom en un tros
- 1/2 quilo de salsitxes
- 200 g de panses
- 100 g. de pinyons
- 1 ceba
- 2 cullerades de farina
- 2 dl. de llet
- oli
- sal, pebre, nou moscada, canyella en rama
- 1 dl de vi blanc de bona qualitat

Poseu en remull les panses i els pinyons amb una mica d'aigua tèbia, durant un parell d'hores.

En una cassola de terrissa, col·loqueu-hi el llom salpebrat, la ceba tallada a tires i la canyella en rama; daureu una mica el llom, afegiu-hi les salsitxes i deixeu-les fregir; després retireu-ho del foc i reserveu-ho.

Deixeu coure lentament el llom, a mitja cocció ruixeu-lo amb vi blanc, banyeu-lo repetides vegades amb el seu propi suc. Deixeu que cogui uns trenta minuts.

Quan estigui al punt, traieu-lo i deixeu-lo refredar.

En la mateixa cassola, traieu la canyella, afegiu-hi la farina, deixeu daurar una mica, removeu una mica i poseu la llet tèbia; removeu amb compte per tal que no es formin grumolls, aromatitzeu-ho amb un xic de nou moscada i proveu el punt de sal.

Coleu les panses i pinyons i afegiu-los a la salsa.

Afegiu a la cassola les salsitxes. Talleu el llom a rodanxes i torneu-lo a posar a la cassola. Deixeu-lo coure suaument uns quinze minuts més, per tal que s'impregni del sabor de la salsa. Serviu-lo calent en la mateixa cassola.