AMANIDA DE CARN DE PEROL

Gastronomia | 05/09/2017 | 10:15

Es compra ja preparada a les carnisseries, sobretot a l'hivern, i només cal amanir-la. Era una dels "xic-xecs" dels tapers de Cassà

La "carn de perol" és una típica preparació del dia de matar el porc, pròpia de les comarques de Girona. Donat que se serveix calenta o tèbia, amanida amb una vinagreta i com a entrant, la podem considerar com una excel·lent, original i deliciosa amanida. Es compra ja preparada a les carnisseries, sobretot a l'hivern, i només cal amanir-la. Era una dels "xic-xecs" dels tapers de Cassà.

Ingredients

cap de porc, galta, cor, ronyó, llengua bullits

orella i ventre (opcional), en proporcions variable

Elaboració

En una olla o perol amb aigua i sal féu bullir cap de porc, ronyons, ventre. Hi ha d'estar unes 2 hores (o bé compreu-la ja preparada).

Deixeu-ho refredar i talleu-ho a daus.

Amaniu-ho amb sal, oli, vinagre i pebre negre acabat de moldre i abundant.

Notes

Originàriament, aquests ingredients es bullien al perol o caldera de les botifarres, amb el "brou bufat".

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/49507-amanida-de-carn-de-perol.htm