



ESCUDELLA DE BLAT DE MORO ESCAIRAT

Recepta

Ingredients

600 g de blat de moro escairat	125 g de cansalada
200 g d'os de pernil salat	Una bola de sagí (llard i farina de blat)
150 g d'espínada	5 l d'aigua aproximadament
300 g d'orella, morro i cua de porc	sal

Elaboració

Posarem el blat de moro escairat a remullar durant 24 hores. Seguidament el rentarem a raig d'aixeta i l'introduïrem en una olla, amb 5 l d'aigua al foc.

Un cop arrenqui el bull hi afegirem la carn de porc (morro, ossos, cua, orella, sagí i cansalada) i la deixarem coure per espai de 5 o 6 hores.

Rectificarem el punt de sal a partir de mitja cocció."

(La cuina del Miquel. 1990) Miquel Màrquez