

les nostres
RECEPTES

Espatlla de porc farcida

Ingredients per a 8-10 persones:

■ Una espatlla de porc (mida variable, pero acostumen a pesar entre 4 i 5 kg) ■ 100 g. de mantega ■ 100 g. d'avellanes ■ 100 gr. de pinyons ■ 100 g. de panses de Corint ■ 100 g. d'ametlles torrades ■ 2 litres de vi blanc d'Alella ■ Sal ■ Pebre ■ Oli

Preparació:

- 1** Posem l'espalla de porc a macerar amb l'oli, la sal, el pebre i el vi, un dia abans de començar la cocció.
- 2** Trinxem amb la picadora la mantega, els pinyons, les avellanes, les ametlles i les panses.
- 3** Posem aquesta picada dins la butxaca de l'espalla (una obertura a l'espalla que us donem feta) i la comencem a coure al forn amb el vi; primer a menys temperatura i l'anem pujant (de 150° a 180°).
- 4** L'hem de tenir al forn tantes hores com quilos faci l'espalla. I anar-la arriuant de mica en mica amb el mateix suc que va fent.

Bon profit!

