



Catalunya

FAVES A LA CATALANA

Olga Serantes

AMPA Pere de Tera

Aquest es un plat molt apreciat a la cuina popular catalana, nutritiu i senzill. S'ha de presentar a la mateixa cassola de terrissa i ben calent. Té una variació d'incloure una mica de xocalata per qui li agradi.

Ingredients

4 Kg de faves amb beina o 2 Kg de faves congelades, 1 got de brou de carn, 1 gotet de vi ranci, 200 gr. de cansalada, 150 gr. de botifarra negra, 150 gr. de xoriço, 5 cullerades d'oli, 1 ceba mitjana, 1 tomàquet mitjà, un manat d'herbes que tingui: llorer, menta i julivert fresc, 6 grans d'all i sal

Preparació

En una cassola de terrissa fregirem la ceba, després el tomàquet, l'all i afegirem les herbes. Daurada la ceba incorporarem la botifarra negra, la cansalada i el xoriço. Als 5 minuts afegirem les faves i el vi. es couran poc a poc fins que estiguin al seu punt.