

14/10/2010

PEUS DE PORC DESOSSATS I GRATINATS

Ingredients per a 4 racions:

- 4 peus de porc
- una monyica amb: julivert, llorer, pebre en gra
- 3 porros mitjans
- 28 alls tendres molt fins
- oli extra verge
- sal i pebre
- 60 g de formatge parmesà ratllat
- film transparent per a aliments
- porradell

PREPARACIÓ: 170 minuts

(si utilitzeu l'olla de pressió per bullir els peus us estalviareu 90 minuts)

(Si els compreu cuits a la xarcuteria, us estalviareu 150 minuts)

(dificultat d'1 a 5: 3)

1. Netegeu els peus i passeu-los per la flama, per deixar-los ben polits. Poseu-los a coure en una olla, amb aigua freda, sencers, només amb un bon tall al mig, entre els dos dits, (un tall, un xic profund, facilitarà la cocció i el desossat). Al primer bull, escumar, salar i tirar a l'olla la monyica amb el julivert, el llorer i el pebre. Deixeu-ho coure tapat, a foc mitjà, durant unes dues hores i mitja. (Si utilitzeu una olla de pressió els tindreu cuits en una hora.)
2. Mentrestant, piqueu els 4 porros a trossos mitjans i regulars i poseu-los a sofregir en una paella amb un xic d'oli, sal i pebre. Cal sofregir-ho a foc mitjà i anar-los remenant, uns 8 minuts. Reserveu.
3. Peleu els alls tendres de la primera pell i deixeu-los ben nets i tallats a la mateixa mida. Poseu aigua al foc, amb un xic de sal i quan arrenqui el bull, poseu-los a coure només 2 minuts, escorreu-los i reserveu-ho. Aproveiteu l'aigua de la cocció dels alls, per escaldar 4 tiges de porradell, per utilitzar-les per lligar 4 farcellets de 3 alls cadascun. Reserveu-ho.
4. Escorreu els peus, i poseu-los a sobre d'una taula de treball. Serà molt fàcil partir-los per la meitat. Treure'n els ossos en calent, sense cremar-vos, serà molt fàcil, ja que són de textura gelatinosa i tova. Quan els desosseu, procureu que no perdin la forma original.
5. Col·loqueu cada mig peu, a sobre d'una làmina de film transparent per aliments, salpebreu-lo un xic i repartiu-hi el sofregit de porro. Amb l'ajuda del film, tanqueu cada peu com un paquet rodó i lleugerament allargat. Reserveu-ho a la nevera.

APÈNDIX DE LA RECEPТА

Podeu anar canviant el gust dels peus de porc, substituint el porro, per altres ingredients amb més personalitat, i anar variant el gust de la recepta. Podeu posar-hi sobrassada, botifarra negra, pebrot escalivat, xoriço picant, o moltes més coses que de ben segur se us acudirán.