

## OFEGAT DE FAVES I PÈSOLS

### Explica'ns quins ingredients necessitem?

800 gr. de faves desgranades molt tendres  
200 gr. de pèsols també desgranats i molt tendres  
3 talls de cansalada virada  
5 cebes i, 5 alls tendres  
julivert, menta fresca, una punta de llor  
200 gr. de botifarra negra i, 50 de blanca  
½ copa de Xerès sec i ½ de Xerès dolç  
sal, pebre negre, 30 ml. d'oli d'oliva extra verge, 30 gr. de greix de porc

### I com hem de preparar el plat. Tardarem molt en fer-lo? Quins passos hem de seguir?

- 1-- Tallar la cansalada a daus regulars, amanir-la amb sal i pebre, reservar.
- 2-- Picar també de forma regular les cebes i alls tendres, reservar.
- 3-- Fer un bouquet lligat amb les herbes : julivert, menta i llor.
- 4-- A les botifarres, treure'ls-hi la pell i fer-les a tacs mitjans.

LA COCCIÓ: 25 minuts

- 1--- En una olla amb l'oli i el greix calent, daurar-hi els daus de cansalada que hem salpebrat, ha de quedar daurat ,, , seran uns 8 minuts.
- 2--- Tirar-hi el picat de cebes i alls tendres i el ramet d'herbes, salar i continuar la cocció 5 minuts més, no ha de daurar, només ha de sofregir lleugerament.
- 3--- Afegir-hi les faves la botifarra blanca, el Xerès dolç i sec, salar i continuar la cocció amb l'olla tapada, (col·locant a sota la tapa de l'olla, un paper de cocció, perquè ens ajudi a retenir els vapors de l'ofegat) s'ha d'anar sacsejant-remenant, passats 3 minuts tirar-hi els pèsols i deixar coure tot junt 7 minuts més.
- 4--- Tirar-hi la botifarra negra, tapar i continuar sacsejant només 2 minuts més. Ja tenim l'ofegat a punt, és preferible que reposi una estona, es potencia de sabors.

### Quin resultat obtindrem?

És un plat que el suggereix la primavera, els ingredients coincideixen en el mateix moment a les parades de les places, alls i cebes tendres, faves i pèsols, menta. Un plat ple de matisos gustatius : aspres, dolços, perfumats, untuosos i picants.