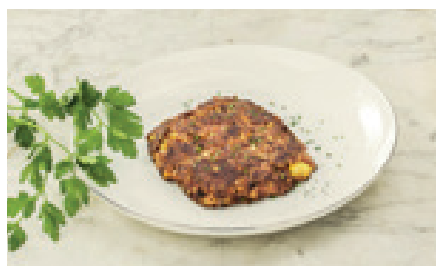


TRINXAT DE CIGRONS I BOTIFARRA



INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 400 g de cigrons cuits
- 200 g de botifarra de sang negra
- 1 ceba
- 2 grans d'all
- Oli d'oliva verge
- Julivert picat
- Sal i pebre

ELABORACIÓ

1. Escorre bé els cigrons i reserva'ls.
2. Pica l'all i la ceba. Sofregeix-los en una paella amb un rajolí d'oli fins que estiguin ben confitats. Sala'ls.
3. Treu la pell de la botifarra de sang i talla-la a trossos.
4. Afegeix-la al sofregit i ofega-la fins que comenci a desfer-se.
5. Posa els cigrons en un recipient, aboca-hi els ingredients de la paella i aixafa-ho amb una forquilla al mateix temps que es va barrejant. Salpebra-ho i afegeix-hi el julivert.
6. Torna a posar la paella al foc amb una mica d'oli i aboca-hi el trinxat de cigrons, dóna-li forma de truita i sofregeix-lo perquè es dauri per fora. Gira'l, daura'l per l'altra banda i serveix-lo.

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

