

Pops picants



L'altra dia vaig trobar popets i vaig pensar en fer-los com sempre, amb un sofregit de ceba però al final vaig voler provar una recepta diferent i els vaig fer picants. Van quedar molt melosos y amb un puntet picant.

Per 2 persones

Temps: 40 min.

Ingredients:

- – 600 gr de popets
- – 1 cap d'all
- – 1 fulla de llorer
- – 1 bitxo
- – 6 fils de safrà
- – 1 culleradeta de pebre vermell dolç
- – 50 cc. de vi blanc
- – sal
- – oli
- – 1 pols de maizena



Elaboració:

PAS 1: Els faig amb l'olla ràpida. En netegen els popets ben nets i es reserven.

PAS 2: Es fregeixen els alls, s'hi posen les espècies i un pols de farina.

PAS 3: Inmediatament s'hi tira el vi per tal que no es cremi. S'hi afegeixen els popets i una mica d'aigua sense cobrir. Es cou a l'olla ràpida. La meva quan arriba a les dos ratlles son 12 minuts més i un cop passats es tanca el foc. En una olla a pressió normal es necessiten 40 minuts i una mica més d'aigua. La part difícil és l'aigua. Si et passes no es redueixen bé els sucs i queda aigualit.

PAS 4: Son més bons encara si els fas el dia abans.





Bon Profit!