

Tripa. Amb tots els ets i uts



Aquests callos sí que porten de tot. Picantons amb xoriçet i pernil salat. Nyam, nyam

Per 4 persones

Temps: 1 hora

Ingredients:

- – 1 kg de tripa de vedella cuita
- – 1 tall de capipota
- – 12 alls
- – 1 pebrot sec
- – 100 gr. de pernil salat tallat a daus
- – 1 xoriçet vermell picant
- – 2 cullerades de tomàquet
- – 2 cullerades de farina normal o sense gluten
- – Aigua
- – Sal i oli d'oliva
- – 2 cullerades de pebre vermell dolç
- – 1 boçí de bitxo
- – 4 fulles de llorer
- – Pa per acompanyar normal o sense gluten



Elaboració:

PAS 1: Rentem bé la tripa. La tallem tant la tripa com el capipota i els posem a l'olla amb aigua, una mca de sal, 2 cullerades de farina, 1 cullerada de pebre vermell dolç, 6 alls i 4 fulles de llorer. Ho deixem coure 25-30 minuts.

PAS 2: Posem en remull el pebrot sec amb aigua ben calenta. Mentres pelem i tallem a làmines els 6 alls que queden i els posem a la paella amb oli.

PAS 3: Abans que agafin massa color afegim el xoriçet vermell tallat a rodanxes i el pernil salat tallat a daus. Afegim també el boçí de bitxo y li donem 2 tombs a la cassola.

PAS 3: Repelem el pebrot que tenim estovant en aigua calenta i l'afegim a la cassola junt amb 1 cullerada de pebre vermell dolç i el tomàquet. Li donem uns tombs al foc i llavorss ja podem afegir la tripa i 2 o 3 cullerots del caldo de la cocció de la tripa.

PAS 4: Deixem coure a foc suau 15 minuts més i ja els trindrem llestos. Com més reposin més bons seran.



Bon Profit!