



PÈSOL NEGRE

Recepta

Ingredients

400 g de pèsols negres	200 g de cansalada virada
1 cullerada de bicarbonat	1 cullerada de llard o d'oli
1 ceba amb un clau	Sal
1 os de pernil	All i julivert (opcional)
1 manat d'herbes	

Elaboració

1. El dia abans poseu a remullar els pèsols amb força aigua i amb una cullerada de bicarbonat.
2. L'endemà poseu a bullir els pèsols amb aigua durant 2 hores, amb la ceba, les herbes, l'os de pernil i una mica de sal (fins que els pèsols siguin tous).
3. Traieu la pell, talleu a daus la cansalada i fregiu-la fins que deixi tot el suc, amb cura, de manera que no us esquitxi massa ni es cremi.
4. A l'hora de servir-los, barregeu els pèsols escorreguts i la cansalada amb els seu suc, passeu-los per la paella i rectifiqueu de sal.
5. Tot i que no consta al llibre aquest plat és acabat de forma tradicional amb all i julivert picat. En alguns dels casos l'all i julivert picats són torrats lleugerament amb oli a la paella abans de ser afegits als pèsols. Hi ha qui només hi afegeix all o qui hi afegeix l'all i julivert picat i cru.