

GALTES DE PORC



Ingredients (4 persones)

- 4 galtes
- 1 ceba mitjana
- ½ kg de patates
- 1 pebrot vermell
- 1 pastilla de brou concentrat de carn
- sal
- oli d'oliva



Elaboració

Primer encén el forn a 200°

Pela i talla a rodanxes una mica gruixudes les patates i col·loca-les en una safata fonda de forn.

Talla el pebrot i la ceba a tires llargues i primes i afegeix-ho a les patates.

Banya la verdura amb un bon raig d'oli i una mica d'aigua i fica la safata al forn durant mitja hora aproximadament.

Ara dissol la pastilla de brou amb una mica d'aigua calenta, aboca'n la meitat a les patates i deixa que cogui tot junt quinze minuts més.

Posa sal a les galtes i fica-les junt amb la verdura, mullant-les amb el suc de les patates. Deixa que es cogui al forn tot junt durant tres quarts d'hora o una hora (el temps que triguin les galtes a fer-se) donant la volta a la carn els últims quinze minuts.

Durant aquest temps tasta la salsa. Si queda una mica forta de gust afegeix una mica d'aigua, en cas contrari acaba d'afegir tot el brou concentrat.

GALTES DE PORC (altre)



Ingredients (4 persones)

- 4 galtes
- 1 ceba mitjana
- 1 tomàquet gran madur
- 1 pastanaga petita
- 1 fulla de llorer
- 1 got petit de vi blanc sec
- sal
- oli d'oliva

Elaboració

Primer encén el forn a 200°

Posa sal a les galtes i fica-les en una safata fonda de forn.

Afegeix la ceba tallada a cercles primers, la pastanaga a rodanxes fines, el tomàquet sense pell i a daus petits i la fulla de llorer. Condimenta la verdura amb sal, posa un bon raig d'oli i una mica d'aigua, i fica la safata al forn un quart d'hora.

Passat aquest temps, afegeix el got de vi i deixa que es cogui durant tres quarts d'hora o una hora, el temps que triguin les galtes a fer-se.

Vigila que no es consumeixi el suc i afegeix aigua, si cal. Dona la volta a la carn 15 minuts abans d'acabar.