



MAIN DISHES

Estofat de llom amb cama-secs i patates

🕒 +4h 🍴 6 servings 🔥 450 kcal

Ingredients

1 kg de llom de porc a daus grossos

70 g d'oli d'oliva

2-3 cebes mitjanes

3 tomàquets madurs

200 ml de vi ranci

100 ml de vi blanc

Grans de pebre

500 g de patates

15 g de cama-secs

Llorer i farigola

Sal i pebre

PICADA

1 llesca de pa torrat

4 grans d'all

30 g d'ametlles torrades

Uns brins de safrà

Method

- 1 Hidrata els cama-secs amb aigua.
- 2 Posa el porc en un recipient amb la ceba tallada molt fina, el tomàquet ratllat, les fulles de llorer, un branquilló de farigola, els grans de pebre i el vi blanc i ranci. Tapa-ho i guarda-ho almenys 8h a la nevera.
- 3 L'endemà, separa la carn, i del reste, escórrer el líquid de la maceració.
- 4 En una cassola ampla amb l'oli calent, daura el porc salpebrat i el treus per després. Afegeix la ceba, el tomàquet i les herbes de la maceració. Tapa i deixa sofregir a foc suau uns 30 minuts o fins que estigui ben confitat.
- 5 Hi poses els bolets escorreguts i la seva aigua colada juntament amb el líquid de la maceració i deixa reduir. Quan bulli hi poses les patates a trossos i tastem el punt de sal.
- 6 Afegeix la carn i un pèl més d'aigua, si cal. Tapa i foc suau fins que la patata sigui cuita i la carn sigui tendra.
- 7 Rectifica de sal, apaga el foc i deixa reposar almenys uns 15 minuts abans de servir.

**PICADA**

- 8 Al morter, aixafa el pa, els alls, les ametlles i el safrà. Dissol amb una mica de suc de la cassola i incorpora-ho els últims 5 minuts.

PER SERVING**35 g** Protein**20 g** Fat**25 g** Carbs**3 g** FiberMade with  **CookNest****All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes**

cooknest.app/@cardus · Instagram @cardus · TikTok @estevecardus

