

cebeta amb carn (GASTR)

Elaboració: En una cassola de ferro sofregim 1 nyora i la passem al morter amb el timonet i el romer. Daurem lentament la carabassa i les creïlles que haurem tallat a daus amb abundant ceba tallada en plomes fines i el contingut del morter. Si les creïlles comencen a desfer-se, les reservem. En la cassola sols quedarà la carn i la ceba. Quan la ceba quasi haja desaparegut, cobrim amb aigua i afegim les creïlles i la carabassa. Ho fem bullir tot a molt poc foc durant 1 hora. Sal al gust.

Ingredients per a 4 persones

- 1/4 de garreta de vedella
- 2 creïlles grans
- 1 tros de carabassa de nucs
- 2 cebes grans
- 1 nyora
- timonet i romer
- oli d'oliva, sempre

Temps de preparació: 1 hora i mitja.

Diccionari de
Benidorm