

cigrons guisats (GASTR)

Elaboració: En un caldero de ferro sofregim les ametles, els alls, la tomaca i les galetes. Damunt de la tapadora torrem el safrà rotllat amb paper d'alumini i el passem pel morter. En caldero apart, fem bullir els cigrons, que haurem tingut la precaució de posar a remulla la nit anterior amb aigua calenta i bicarbonat. Bulliran durant 1 hora a poc foc i reservarem l'aigua. En la cassola del sofregit daurem les creïlles que reservarem també. Quan els cigrons estiguen al seu punt els passarem a la cassola amb la salsa del morter i les creïlles. Ho sofregim tot junt durant 10 minuts. Per últim, afegim l'aigua dels cigrons i deixem bullir durant 1/2 hora a poc foc. Sal al gust.

Ingredients per a 4 persones

- 1/2 kg. de cigrons
- 2 creïlles
- 7 metles
- 3 galetes o pa
- 4 grans d'all
- 1 tomaca madura
- Safrà
- Julivert
- Sempre oli d'oliva

Temps de preparació: 2 hores.

Diccionari de
Benidorm