potatge de cigrons amb salsa d’ametla o cigrons amb salsa (GASTR)

Elaboració: La nit anterior haurem posat a remulla els cigrons amb aigua calenta i bicarbonat. En una cassola fonda sofregim les ametles, els alls i la tomaca madura. Reservem i piquem en el morter amb julivert i safrà. En la mateixa cassola, afegim els cigrons i sofregim durant 5 minuts amb la salsa del morter. Posem aigua calenta i deixem bullir durant 3/4 d’hora a poc foc. Mentre, haurem preparat les creïlles, tallades a daus, les bledes a trossets xicotets i la penca l’haurem llavada, llevat els fils i trossejada. Ho afegim tot i deixem coure a poc foc durant 3/4 d’hora més. Sal al gust.

Ingredients per a 4 persones

- 1/2 Kg de cigrons
- 1 penca tendra
- 2 fulles de bleda
- 2 creïlles
- 1 tomaca madura
- 5 ametles
- 5 grans d’all
- safrà
- julivert
- oli d’oliva, sempre

Temps de preparació: 2 hores.

Diccionari de Benidorm