

POP a FEIRA

	<u>Ingredients</u>
1 kg	pop sencer
1 kg	patates
1 fulla	llorer
1	ceba
un pessic	pebre negre
un pessic	pebre vermell dolç
	ESTRIS
	olla de 8 litres
	molls llargs

Nota: si el pop és fresc primer l'haurem de congelar 2 o 3 dies. Es imprescindible perquè en quedi tou. També el podem comprar ja net i congelat.

- Posar a bullir aigua suficient en una olla prou gran (olla d'uns 8 litres).
- Quan l'aigua estigui bullint i submergim el pop sencer i el traiem immediatament (1er escaldat).
- Esperem a que l'aigua torni a bullir.
- Submergim el pop sencer i el traiem immediatament (2ºn escaldat).
- Esperem a que l'aigua torni a bullir.
- Submergim el pop sencer i el traiem immediatament (3er escaldat).
- Esperem a que l'aigua torni a bullir i llavors i posem la cebra, a fulla de llorer, la sal, un pessic de pebre vermell dolç i un pessic de pebre negre en pols.
- Tornem el pop a l'olla i el deixem coure a foc baix durant uns 20 o 25 minuts fins que ens quedi tendre.
- El traiem de l'olla i el deixem refredar.
- Tallem les potes a rodelles no gaire primes
- Bullim les patates amb la pell en força aigua i sal durant 30 minuts. També podem bullir les patates en l'aigua que em bullit el pop.
- Un cop fredes les tallem a rodelles.
- Per presentar posem una base de patates.
- Al damunt les rodelles de pop.
- Una mica de pebre vermell dolç i un bon raig d'oli.