Cassola de tros: un plat per redescobrir

Gastronomia | 08-04-2025 | 17:06



Cassola de tros

La cassola de tros, amb les seves múltiples variants ?com les de les Garrigues, la Noguera, el Segrià o Linyola?, és un plat tradicional de la cuina de secà que mereix ser molt més conegut i valorat. Malgrat que alguns restaurants ja l'han incorporat a les seves cartes i que se?n celebren festes i jornades gastronòmiques, encara és una joia força desconeguda fora del seu territori d?origen.

Ingredients

300 g de cap de costella de porc (o tupina)

¾ kg de cargols

½ kg d?espinacs

4 patates

1 ceba grossa

4 tomàquets madurs

Oli d?oliva verge extra

½ cabeça d?alls

Sal

Elaboració

En una cassola de terrissa amb un bon raig d?oli, enrossiu la costella de porc tallada a trossos. Un cop daurada, retireu-la i reserveu-la.

A la mateixa cassola, feu un sofregit amb la ceba tallada ben fina. Quan sigui rossa, afegiu-hi els alls picats molt finament. Tot seguit, incorporeu-hi els tomàquets pelats i tallats petits, juntament amb els cargols prèviament nets. Deixeu-ho sofregir a foc lent fins que es confiti bé.

Torneu a posar la carn a la cassola, mulleu amb una mica d?aigua i deixeu coure lentament amb la cassola tapada. Afegiu-hi les patates pelades i tallades a cantells. A mig coure, incorporeu-hi els espinacs ben nets i escorreguts. Saleu al gust i deixeu que el conjunt s?acabi de coure fins que les patates siguin tendres.

Variants i suggeriments

Aquesta cassola admet moltes variants: s?hi pot afegir conill, cansalada, botifarra negra, llonganissa crua o tupina (carn de porc confitada).

Segons la temporada, també hi podeu posar faves, pebrots, albergínies o bolets. Si us agraden els sabors més intensos, podeu perfumar el plat amb una mica de bitxo, timó (farigola) o romaní.

Autor: Jaume Fàbrega