

## CIURONS AMB COL, OSSOS DE L'ESPINADA I PEU DE PORC

Gastronomia | 30-12-2017 | 19:05



És una mena d'Escudella d'hivern pròpia de Menorca. A l'Alguer, hi ha un plat molt similar, Ciuró amb col i costella de porc, que també es fa amb "judia" o mongetes: s'hi solen incloure fonolls, ceba, llard o sagí; en algun cas s'hi afegeix pasta, sobretot "didals" grossos (galets). N'hi ha versions en forma de minestra, amb bleda i fonoll salvatge. Al gust, s'hi pot posar pebres moriisc (bitxo).

### Ingredients

300 g de cigrons prèviament remullats el dia anterior

1 porro

1 branca d'api

1 tomàquet de penjar

2 pastanagues

farigola fresca

1 peu de porc tallat pel llarg i després en quatre trossos

300 g d'ossos d'espina

600 g de col d'olla

### Elaboració

La nit abans poseu els cigrons amb aigua sense calç, per ajudar a la cocció, una culleradeta de bicarbonat.

Poseu a l'olla de pressió els cigrons, trossegem l'api, el porro, els tomàquets, les pastanagues preferiblement en trossos petits. Afegim els vegetals a l'olla. Renteu els ossos i el peu de porc i ajuntem amb l'anterior. Posem una branqueta de farigola fresca, aigua freda que sobrepassi els ingredients 4 dits. Posem l'olla al foc, i quan comenci bullir, ho deixem uns 2t minuts. Apaguem el foc i deixem que surti tot el vapor. Tallem la col a trossos no massa petits. Ho afegiu a l'olla, i si cal, afegim una mica més d'aigua. Tasteu-ho de sal. Tanqueu l'olla i un cop comenci a bullir, ho tenim 10 minuts més. Els temps de cocció pot ser que no siguin els adequats depenent del tipus de cigró que feu servir.

#### Notes

Si es fa sense olla de pressió, òbviament el temps de cocció és molt més llarg, d'almenys una hora o més.

Autor: Jaume Fàbrega/GN