



EL NIU



INGREDIENTES: (Para 4 personas)

- 8 trozos de 100 gr. de peixopalo
- 300 gr. de tripas de bacalao
- 8 tordos
- 2 cebollas trinchadas
- 1 kg. de patatas
- Agua

PARA HACER LA PICADA

- Avellanas
- 2 ajos
- Azafrán
- 1 carquinyoli



ELABORACIÓN:

1. Poner en remojo el peixopalo durante 4 días y la tripa de bacalao durante 2 días. En una olla hacer un sofrito con las cebollas y los tomates.
2. Añadir el peixopalo, la tripa de bacalao y los tordos, mojar con agua y dejarlo hervir poco a poco.
3. Al cabo de 20 minutos añadir las patatas cortadas y continuar con la cocción a fuego suave.
4. Cuando falten 10 minutos para acabar, añadir la picada con un poco de líquido de la cocción.

VARIACIONES

- En vez de tordos podéis poner otras aves.
- En vez de la picada se puede poner un allioli, que se añade en el ultimo momento.