



EL NIU



INGREDIENTS: (Per 4 persones)

- 8 trossos de 100 gr. de peixopalo
- 300 gr. de tripes de bacallà
- 8 tords
- 2 cebes trinxades
- 1 kg. de patates
- Aigua

PER FER LA PICADA

- Un grapadet d'avellanes
- 2 alls
- Uns brins de safrà
- 1 carquinyoli



ELABORACIÓ:

1. Poseu en remull el peixopalo durant 4 dies i la tripa de bacallà durant 2 dies. En una olla feu un sofregit amb les cebes i els tomàquets.
2. Tireu-hi el peixopalo, la tripa de bacallà i els tords, mulleu-lo amb aigua i deixeu-lo bullir a poc a poc.
3. Al cap de 20 minuts afegiu-hi les patates tallades i continueu la cocció a foc suau.
4. Quan faltin 10 minuts per acabar, afegiu-hi la picada deixatada amb una mica de líquid de la cocció.

VARIACIONS

- Es comptes de tords podeu posar-hi altres aus.
- Es lloc de la picada s'hi pot posar un allioli, que s'afegeix en l'últim moment.