

Torrades de Santa Teresa

(Típic postre de Setmana Santa)

Ingredients:

- ✓ Pa dur de dos o tres dies tallat a llesques
- ✓ Ous
- ✓ Oli
- ✓ Llet
- ✓ sucre i canyella

Preparació:

Les llesques de pa les hem de tallar d'uns dos centímetres de gruix. Un cop tenim les llesques es mullen amb la llet calenta a la que l'hauem posat sucre i canyella i quan les tenim ben xopes les arrebossem en ou batut.

Les posem a la paella on hi tenim l'oli ben calent fins que quedin ben daurades per les dues cares. En treure-les les deixarem en un plat on hi haurem posat un paper per que absorbeixi l'oli sobrer.



Carn al pebre

Ingredients:

- llom o secret de porc
- ceba
- 1/cullerada de pebre en gra verd
- 1 got de llet
- 50 cl. nata líquida
- 1/cullerada de farina

Preparació:

Es sofregeix una mica la carn i es posa en una cassola.

En aquest mateix oli s'hi fregeix la ceba (si hi ha molt oli es treu una mica). Quan la ceba estigui daurada se li tira una cullerada de farina i es torra una mica.

Llavors s'hi posa el got de llet i es passa tot per la batedora per aconseguir una salsa no massa espesa.

S'afegeix la carn que abans havíem rossejat, la salsa que havíem preparat i una cullerada de grans de pebre (si us agrada més picant podeu afegir-hi més pebre) i es deixa coure durant 10 minuts amb el foc baix.



I llest per servir. Que aprofiti!