

RECETA DEL CUINAT

Ingredientes:

- 1 y ½ kilos de hojas de colleja (verdura)
 - 3 manojos de acelgas
- 1/2 kilo de almortas (guixes)
 - ½ kilo de haba pelada
 - Aceite de oliva virgen
 - Sal
 - Pimentón dulce
 - 2 cabezas de ajo
- 2 manojos de ajos tiernos
 - 3 ñoras
- 1 manojo de hierbabuena
 - Agua



Empezamos poniendo en remojo, el día anterior y en dos boles distintos, las almortas y las habas peladas. Media hora antes de empezar, aproximadamente, ponemos en remojo las ñoras. En una cazuela grande, ponemos agua al fuego y cuando hierva, añadimos las hojas de colleja, las acelgas y las almortas.

Dejamos que hiervan ligeramente y, después, las enjuagamos con agua fría y las escurrimos bien, exprimiéndolas con las manos para ayudar a que suelten toda el agua posible. Ponemos de nuevo la cazuela al fuego con las verduras escurridas y las habas peladas, un cucharón de aceite de oliva, sal, una cucharada bien llena de pimentón dulce, los ajos secos y tiernos picados, la carne de las ñoras y las hojas de hierbabuena picadas.

Lo cubrimos todo con agua, removemos con cuidado y lo dejamos hervir a fuego lento una hora y media, aproximadamente, hasta que quede todo bien integrado. Las cantidades de aceite y pimentón son orientativas, lo mejor es añadir las poco a poco, probarlo y si nos parece que no son suficientes, agregar un poquito más, siempre con cuidado de no excedernos.

RECEPTA DEL CUINAT

Ingredients:

- 1 Kg i mig de fulles de verdura (si no en tenim podem posar-hi espinacs)
 - 3 manats de bledes
 - 1/2 kg de guixes
 - ½ kg de fava pelada
 - Oli d' oliva verge
 - Sal
 - Pebre vermell dolç
 - 2 cabeces d'all
- 2 manats d'alls tendres
 - 3 nyores
- 1 manat d' herba-sana
 - Aigua



Primer hem de posar en remull, la nit anterior, dins dos recipients diferents la verdura, les faves pelades i les guixes. Mitja hora abans de començar, aproximadament, posam en remull les nyores. Dins una cassola grossa, posam aigua al foc i quan bulli, hi afegim la verdura i les guixes.

Deixam que bullin una mica i, després, les rebetjam amb aigua freda i les escurrim bé, prement-les amb les mans per

ajudar que amollin toda l'aigua possible. Tornam a posar la cassola al foc amb la verdura, les guixes i les faves, un cullerot d'oli d'oliva, sal, una cullerada ben plena de pebre vermell dolç, els alls secs i tendres picats, la carn de les nyores i les fulles de l'herba-sana picades.

Afegim la meitat d'aigua, remenam i ho deixam bullir a poc foc durant una hora i mitja. Les quantitats d'oli i pebre vermell són orientatives, val més afegir-ne a poc a poc, provar-lo i si ens pareix posar-ne més.