

GÍRGOLES ENCEBADES

1/2 Kg. de gírgoles
2 alls
1 o 2 “cayenas o guindillas”
1 ceba gran
1 vaset d'oli
100 gs. de pernil
Sal

Es talla el pernil a trossets i la ceba a trossos grans.

Es posen les gírgoles, els alls pelats i sencers, les “cayenas”, la ceba i el pernil en una cassola de fang junt amb l'oli i es deixa coure a foc lent durant una hora (la primera 1/2 hora es manté la cassola tapada).

Poc abans d'acabar, es proven i es corregeixen de sal.