

## **OLLA PODRIDA BURGALESA**

(Alfarería Rosa)

El dia anterior posar en remull les mongetes ben rentades i, a part, també tots els ingredients de porc menys la botifarra.

L'endemà, posar a coure sencer i durant una mitja hora, tot el porc que ha estat en remull. A part, posar a coure les mongetes en una altra olla, amb l'aigua en què s'han remullat, fins que les cobreixi i afegir-hi uns trossos de ceba, el cap d'all sencer i dues fulles de llover. Han de coure amb l'olla tapada i a foc lent.

Quan estiguin a mitg fer, afegir el porc ja cuit, el seu brou i les botifarres, perquè cogui tot junt fins que les mongetes estiguin gairebé fetes. Llavors treure tot el porc i reservar. A part, mentre es couen les mongetes, fer un sofregit amb la resta de la ceba ben picada.

Un cop daurada afegir dues cullerades de farina i una de pebre vermell, ofegar tot bé durant uns moments i incorporar a les mongetes. Ha de coure tot junt una mica, fins que espesseixi el brou i les mongetes estiguin perfectament tendres. Com el plat té molta substància, no s'ha de posar sal sense provar-lo, perquè no sol ser necessària.

Finalment, posar en una cassola de fang el porc partit en trossos, amb una mica de brou de les mongetes, perquè cadascú se serveixi.

Tradicionalment es pren com a plat únic, amb amanida d'enciam i ceba i "guindillas" verdes en vinagre.