

POTA DE PORC

(Alfarería Rosa)

Encendre el forn (llenya) almenys 4 hores abans de l'hora prevista per a menjar.

Preparar 1 litre d'aigua calenta i dissoldre 3 cubs de brou de carn. Afegir algunes espècies i una mica de vi.

Untar la pota amb mostassa i salar-la amb sal grossa. Col·locar la pota en una safata gran de fang, amb el cuir cap amunt.

Afegir tot el brou i anar regant la pota mentre s'escalfa el forn. Portar el forn a 280 graus i mantenir un temps. Tapar tota la pota amb paper d'alumini i ficar-la al forn. Mantenir durant una hora i mitja.

Treure la safata i retirar el paper d'alumini. Afegir almenys mig litre de vi. Ruixar la pota amb llimona. Tornar-la al forn, sense cobrir durant mitja hora. Treure la safata i donar volta a la pota. Ruixar amb llimona i afegir més vi.

Tornar-ho a ficar al forn durant una hora o dues més. Treure la pota i portar a la taula amb la safata. Tallar des d'un costat, en rodanxes primes, col·locar en una safata i ruixar amb la salsa que s'ha format.

Oferir al plat o en “pulguitas”, per fer-ne mini-entrepans