

BOTILLO AMB CIGRONS

(Alfarería Rosa)

La nit anterior posar en remull els cigrons.

El dia següent, rentar-los i deixar-los escórrer. Mentre, anar pelant les patates. Si són petites deixar-les senceres (queden més boniques i no es desfan) i si són grans, partir-les per la meitat.

Pelar la pastanaga i deixar-la sencera. Una vegada tot preparat, anar tirant a la cassola de fang els cigrons, les patates, la pastanaga, mitja col i els botillos.

L'aigua que necessita depèn molt de la grandària de la cassola i de si es vol treure una mica de brou per fer sopa.

El botillo estarà llest per servir. Se serveix tot junt però no barrejat.