



FILET DE PORC FARCIT



Ingredients:

- Filet de porc (farcit de formatge, pernil, pernil cuit i recobert amb bacó)
- 4 cebes
- Oli d'oliva
- ½ got d'aigua
- ½ got de rom

Elaboració:

1. En una paella, daurem el filet amb l'oli d'oliva mentre tallem les cebes a rodanxes fines.
2. Quan ja està daurat afegim la ceba fins que agafi color.
3. Un cop la ceba es cuita s'afegeix el ½ got de rom i el ½ got d'aigua.
4. El voltem durant mitja hora aproximadament mentre es consumeix l'aigua i el rom.
5. Quan s'han consumit, es treu el filet i es deixa refredar per poder tallar-lo sense que es desfaci.
6. Triturem la ceba cuita, que serà la salsa que acompanyi el filet.

Bon profit!

Autor: David Cañís Montserrat. Parada nº 14-16 del Mercat Municipal del Prat.