



CALLS

Ingredients:

- 1 kg de tripa de vedella i un tros de cap de vedella
- Sal
- Pernil i xoriço ibèric
- 1 ceba i tomàquets (un parell) o sofregit de ceba i tomàquet
- 3 o 4 bitxos
- 2 fulles de llorer
- 1 got de vi blanc
- Ametlles crues, 50 gr.
- Una llesca de pa
- 2 alls

Elaboració:

1. Cobrir la tripa amb aigua i sal i que arrenqui el bull.
2. Colar i tornar a posar a bullir, amb aigua calenta i sal, i unes 3 o 4 fulles de llorer uns 15 minuts.
3. Colar reservant el brou.
4. Trossejar el pernil i el xoriço i passar per una paella i apartar.
5. En una paella posar sofregit de ceba i tomàquet, 3 o 4 bitxos petites picants.
6. En una paella a part, posar oli, una llesca de pa, les ametlles, i els alls, fregir i després triturar-ho tot afegint-hi un got de vi.
7. En un recipient fondo per forn posar la tripa, el sofregit, el pernil i el xoriço i la picada.
8. Cobrir amb el brou dels calls.
9. Tapar amb paper d'alumini i introduir al forn a 180° forn baix i dalt d'uns $\frac{3}{4}$ a una hora.

Autora: Mari Angels Balastegui Orozco. Carnisseria, parada nº 10 del Mercat Municipal del Prat.