



# Concurs "Olla Mora"

RECEPTA

## PREPARACIÓ:

1. Emplenar l'olla d'aigua, (posar un poc d'oli).
2. Posar els ossos a bullir i dos cullerades de pimentó (espècia).
3. Als 20 minuts, anyadir la cansalada i el pernil a tacos.
4. Als 20 minuts, traure els ossos.
5. Posar els cigrons. (Estar pendent del caldo per a que no es quede sense ell).
6. Als 15 minuts, anyadir el xoriço per a bullir.
7. Als 10 minuts, posar la botifarra. (Provar de sal).
8. PREPARAT PER A MENJAR!

## EMPLATAT:

Per al concurs, s'haurà de presentar en cada plat: 3 tacos de pernil, 3 tacos de cansalada, 2 xoriços, 2 botifarres i cigrons.