

# **PÈSOLS AMB BOTIFARRA**

## **Ingredients**

(Per a 4-6 persones)

- 1 kg. de pèsols
- 100 gr. de porc
- 1 botifarra blanca
- 1 botifarra negra
- 1 ceba
- 1 fulla de llorer
- 1 llauna de mig litre de tomàquet triturat
- Oli
- Sal
- 1 got petit de vi dolç



## **Elaboració**

Posar l'oli en una cassola i fregir el porc. Afegir les botifarres tallades a rodanxes i sofregir-les. Retirar-ho tot del foc.

Posar la ceba ben picada a la cassola i deixar que quedi ben daurada. Afegir el tomàquet i coure-ho bé. Afegir els pèsols, donant voltes. Posar el got de vi dolç, la fulla de llorer, sal i una mica d'aigua fins a cobrir els pèsols.

Deixar fregir a foc fluix uns vint minuts, aproximadament. Finalment afegir les botifarres i el porc i deixem coure uns cinc minuts més.

## **Truc**

La botifarra negra no cal fregir-la molt, perquè es pot desfer.