

“Cap i Pota”

- 1.** Con un cuchillo, se corta un pimiento rojo y un tomate a pedazos, como la a fotografía.
- 2.** También se corta jamón y chorizo a taquitos.
- 3.** Se reduce la cebolla durante 4 horas para obtener una caramelización, y posteriormente, añadimos pimienta roja.
- 4.** Se hace una picada con avellanas, perejil, etc.
- 5.** Se incorpora todo a la cazuela junto con el cap i pota y los garbanzos; sal, pimienta y especies al gusto de cada cual.
- 6.** En la cocción, se incorpora también vino blanco y un poco de brandy.
- 7.** Finalmente, es monta el plato.