

VII. TOMBET DE FAVES, PÉSOLS I POLP AMB HERBA-SANA

Rest. Pou de Beca, La Vall d'Alba

Ingredients per a quatre persones:

- | | | |
|--|---------------------------|---|
| ◇ Polp roquer del Grau – 1 peça de 1,5 kg. | ◇ Fulles herba-sana. | ◇ Tàperes – 10 gr. |
| ◇ Faves – 1 kg. | ◇ Ceba – 1 unitat. | ◇ Tomates de penjar – 4 unitats. |
| ◇ Pésols de desgranar o fins (tirabecs) – 1/2 kg. | ◇ Manoll d'alls tendres. | ◇ Dents d'all – 3 unitats. |

Elaboració: ① Congelem el polp ben tapat durant **2 dies** i després el deixem descongelar a la nevera. Mentrestant pelem les faves i els pésols. ② Posem aigua i sal al foc, i quan bulla afegim els pésols. Una volta arriben a tornar a bullir, retirarem i refredarem amb aigua freda. Després repetim el mateix procés amb les faves. ③ Per altra banda, pelem la ceba ben menuda, i també tallem els alls. Agafem la tomaca de penjar i l'escalivem amb els alls, després ho pelem tot i li afegim herba-sana picada, i ho passem pel morter picant-ho amb oli i ametles. ④ Una volta el polp està descongelat i net, el bullim **20 min.** en aigua, havent-lo **escaldat 4 o 5 voltes** abans de deixar-lo dins l'aigua. ⑤ Per altra banda, sofregim la ceba i quan transparente, afegim els alls tendres, i quan s'asseque posar **mig gotet** de vi blanc IGP Vins de Castelló. Quan quede un poc de suc afegim les faves i els pésols junt amb la picadeta. ⑥ Finalment, amb l'ajuda d'un wok o similar, daurem el polp, opcionalment amb una coenteta, durant poc més **d'un minut**, per a rematar mesclarem tots els ingredients a l'interior del wok amb un poc de pebre roig, i empletem.