Olleta de músic

Rendiment: 4 racions

Ingredients

L'olla

Fesols de Villena — 500 g

Costella de porc — 500 g

Freixura de porc — 500 g

Penques — 500 g

Nap — 1 u.

Botifarres de ceba — 2 u.

Aigua — al gust

Sofregit

Ceba — 1 u.

Pebre roig — al gust

Sal — al gust

Passos

1. Deixa els 500 g en remull mig dia, unes 12 hores, abans de cuinar.
2. Posa'ls a l'olla amb al gust. Quan comencen a bullir, canvia l'aigua dues vegades.
3. Poc després afig la 500 g i la 500 g a trossos, les 500 g netes i el 1 u..
4. A banda, en una paella, sofregix a foc lent la 1 u. amb un poc de al gust. Quan estiga tova, aboca-la a l'olla amb les 2 u..
5. Cou a foc mitjà d'hora i mitja a dues hores, sense deixar de remoure i salant al gust amb la al gust. No la retires abans d'hora i mitja: és el temps que demana la recepta.
6. Servix l'olleta ben calenta, amb carn, penques i botifarra.

Fonts

Olleta de músic, una receta para degustar la fiesta alcoyana (AQUÍ Medios de Comunicación, Pau Sellés, 13 d'abril de 2022): https://aquimediosdecomunicacion.com/2022/04/13/olleta-de-music-una-receta-para-degustar-la-fiesta-alcoyana/

Olleta alcoyana (Turismo de Alcoy): http://www.alcoyturismo.com/alcoy/web_php/index.php?contenido=descripcion&id_boto=4024

Olla de músico (Turespaña, spain.info): https://www.spain.info/es/receta/olla-musico/