

Crestes de carn de la Magda

Magda Garcia

Països Catalans

Ingredients

1 paquet de crestes
2 botifarres de ceba
2 pomes
100 g de pinyons
2 ous



Preparació

Peleu les pomes i talleu-les a trossos petits. Fiqueu-les a la paella amb una mica d'oli. Quan estiguin toves, tireu-hi la botifarra trossejada. Després de 5 minuts, afegiu-hi els pinyons, doneu-hi voltes i traieu-ho del foc.

Agafeu les crestes i fiqueu-hi una cullerada del farcit. Tanqueu-les amb una forquilla. Bateu els ous i pinteu les crestes. Poseu-les en una plata i fiqueu-les al forn de 3 a 5 minuts. Traieu-les-en, deixeu-les refredar i ja les podeu servir.

IV Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca
Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpnl.cat

Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller

Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>

Twitter: [@SLC_SAB](https://twitter.com/SLC_SAB)

Blog: <http://blogs.cpnl.cat/enganxat/>