

## Botifarró de Covarrubias

### Castella i Lleó

Olga Padilla

#### Ingredients

10 kg de cebes  
1 pessic d'orenga  
3 kg d'arròs  
2 kg de llard de porc  
100 g de pebre molt  
100 g de pebre vermell dolç  
3 grapats de sal  
2 l de sang  
Budells de porc



#### Preparació

Piqueu la ceba el dia anterior i deixeu-la escórrer durant la nit.  
En un recipient ample poseu la ceba picada, l'arròs, la mantega, la sal, el pebre vermell dolç, el pebre molt i la sal. Afegiu-hi una mica d'orenga.  
No cal cuinar l'arròs abans, ja que courà alhora que la resta d'ingredients.  
Pasteu-ho tot amb les mans fins que tingueu una pasta uniforme. Ompliu els budells amb la massa i tanqueu-los amb unes cordes. Punxeu-los amb una agulla perquè no es trenquin quan comencin a bullir.  
Finalment, aboqueu-los en una cassola grossa amb aigua i deixeu-los coure a poc a poc durant 20 minuts.

#### VI 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 BARÇA  
Tel. 93 682 52 88 – A/e: [santandreubarca@cpnl.cat](mailto:santandreubarca@cpnl.cat)  
Pàgines web: [www.cpnl.cat](http://www.cpnl.cat) i [www.cpnl.cat/xarxa/cniccanametller](http://www.cpnl.cat/xarxa/cniccanametller)  
Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>  
Twitter: [https://twitter.com/SLC\\_SAB](https://twitter.com/SLC_SAB) @SLC\_SAB  
Blog: <http://blogs.cpnl.cat/enganxat/>