

## Porra antequerana

Andalusia

Santiago Afán

### Ingredients

1 kg de tomàquets ben madurets  
200 g de pa  
100 g d'oli d'oliva  
1 gra d'all  
1 culleradeta de sal  
1 ou dur  
Pernil salat



### Preparació

Peleu els tomàquets, renteu-los i talleu-los a trossos. Peleu el gra d'all, talleu el pa i després poseu-ho tot en un bol. Tireu-hi sal i l'oli. Bateu-ho tot fins que quedi molt suau. Un cop acabat, poseu-ho en un plat, talleu el pernil a trossets i l'ou dur i tireu-lo per sobre de la salsa.

Finalment, fiqueu la porra a la nevera per menjar-la freda.

### 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 BARCA

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/cnlcanametller](http://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/>

