

# Crestes de carn de vedella

## L'Argentina

Marcelo Néstor Biragnet

### Ingredients

12 unitat de pasta de crestes  
1 kg de carn picada de vedella  
½ kg de ceba  
½ kg de ceba tendra  
7 ous  
1 pot d'olives sense pinyol  
1 pebrot vermell gros i mig  
Oli de gira-sol  
Sal  
Pebre  
Xili molt



### Preparació

Enceneu el forn per tal que es vagi escalfant a uns 170 graus.

Talleu les cebes a trossets menuts i feu el mateix amb els pebrots. Poseu-los en una cassola amb una mica d'oli de gira-sol calent. Deixeu-los coure uns minuts i després afegiu-hi la carn picada i apagueu el foc quan tot just es comenci a canviar de color.

Mentrestant, bulliu 6 ous en una olla. Un cop cuits, retireu-los del foc, peleu-los i talleu-los daus.

Partiu les olives per la meitat i afegiu-les al sofregit de la carn. Poseu-hi també els ous. Tot seguit, condimenteu-ho amb sal, pebre i xili.

Deixeu-ho refredar i ompliu les crestes amb aquesta barreja. Doblegueu la pasta i segelleu-la amb la forquilla perquè el farciment no surti durant la cocció.

Bateu l'ou que heu reservat. Aneu posant les panades a la safata del forn amb un paper encerat a sota per tal que no s'enganxin. Amb un pinzell, pinteu-les amb l'ou batut perquè quedin ben daurades i brillants. Finalment, fiquen-les al forn i deixeu-les coure fins que s'enrosseixin.

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera  
Tel. 93 772 92 92 – A/e: [esparreguera@cpnl.cat](mailto:esparreguera@cpnl.cat) – Web: Whatsapp: 644 39 00 40  
<http://www.cpnl.cat> [www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller)  
[www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera) [www.twitter.com/jovesillengua](http://www.twitter.com/jovesillengua)  
[www.facebook.com/slcesparreguera](http://www.facebook.com/slcesparreguera) <https://instagram.com/slcesparreguera>  
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris> <http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>