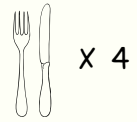


## FAVES A LA CATALANA AMB CEBA TENDRA



### INGREDIENTS:



- 500 g de faves fresques
- 2-3 cebes tendres
- 200 g de cansalada
- 1 botifarra negra
- Llorer, menta i pebre vermell
- Oli d'oliva verge extra i sal

### PROCEDIMENT:

1. Tallar la cansalada a trossos petits i sofregir-la en una paella amb un rajolí d'oli d'oliva. Passats uns 2-3 minuts afegir la ceba tendra picada juntament amb algunes fulles de menta i llorer.
2. Quan la ceba tendra estigui transparent afegir les faves fresques amb una mica de sal i una mica de pebre vermell. Cobrir amb aigua calenta.
3. Passats uns minuts afegir la botifarra negra a trossos d'un o dos centímetres d'ample aprox.
4. Deixar la cocció uns 10 minuts més, fins que les faves estiguin ben tendres i la botifarra negra ben cuita.
5. Servir i gaudir!

