

# Mongetes amb petxines

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/mongetes%20petxines.html>

Quan anem a Palamós amb els amics, fem excursions pels voltants i anem a la platja però també ens agrada cuinar i menjar bé. Al matí solem anar tots plegats al mercat i sovint és allà on decidim què farem per sopar. L'última vegada que hi varem anar varem pensar en fer les mongetes amb petxines. I així, mentre els senyors preparaven l'aperitiu i l'amanida i paraven la taula, la Montse cuinava, la Núria ajudava i jo anava fent les fotos dels diferents passos. Aquí teniu la recepta.

## Ingredients per a sis persones

1,200 Kg mongetes cuites de Santa Pau

1 Kg de petxines

2 tomàquets madurs

Dos alls

Una culleradeta de postres de pebre vermell dolç

Un vaset de vi blanc o de cava

Pebre negre

Oli d'oliva

Sal

## Elaboració

En un cossi posar aigua amb sal per rentar les petxines. Deixar-les una estoneta tot remenant perquè deixin anar la sorra si és que en tenen. Esbandir-les dues o tres vegades. Un cop escorregudes, posar-les un altre cop al cossi amb una mica d'aigua i coure-les a foc alt. Un cop s'hagin obert, ja es pot apagar el foc.

Posar oli en una cassola i afegir-hi els alls picadets i sofregir-los. Ratllar el tomàquet i afegir-lo. Un cop estigui tot ben sofregit, afegir-hi el pebre vermell, una mica de pebre negre i el vaset de vi.

Quan arrenqui el bull posar-hi les mongetes. Al cap d'uns minuts, afegir les petxines i deixar-ho coure tot junt durant uns 10 min.

Sovint a casa les cuino d'una manera més senzilla ja que solament hi poso el sofregit de ceba i tomàquet pre preparat (veure aquest blog), les petxines i les mongetes cuites de pot i també queda força bo.