

A CENTRES CÍVICS... FEM BULLIR L'OLLA!

CONCURS DE SOPES: BULL UNA SOPA!

- **Nom de la sopa:** Sopa castellana
- **Origen:** Castella
- **Ingredients:**

Pebrot, ceba, tomàquet, carn de porc picada, julivert, alls, herbes aromàtiques, pa torrat, aigua, sal i pebre

- **Recepta pas a pas:**

Fer el sofregit, un cop fet posarem les herbes aromàtiques i tirarem la carn de porc que estarà feta "pilotilles" i fregides li tirarem l'aigua corresponent i deixarem bullir durant mitja hora. Més tard, li tirarem la sopa i provarem que estigui bé de sal i pebre. Deixar bullir durant 10 minuts més.

- **Nom i cognoms:** Carme Arrebola



Centres Cívics
Granollers