

## Llaminera amb ceba

Una altra d'aquelles receptes familiars facilíssima de fer i amb un resultat espectacular: ja veureu com us agrada! Bon profit, culinaris!



**Racions:** 4

**Taula d'ingredients:**

500 g llaminera de porc (filet de porc)

2 kg ceba de Figueres

100 ml vermut negre

oli d'oliva verge extra

sal

pebre

**Passos d'elaboració:**

PAS 1 / Pelar i tallar la ceba en mitja juliana i reservar. Tallar la llaminera en trossos d'un

centímetre o dos PAS 2 / En una paella ben calenta, posar una cullerada d'oli, salpebrar la

llaminera i marcar per les dues bandes a foc fort, deixant-la crua pel centre. Reservar PAS 3

/ Afegir oli a la paella i posar a confitar la ceba a fos mig. Salar i remenar de tant en tant PAS

4 / Quan la ceba estigui translúcida i comenci a agafar color, afegir el vermut i reduir l'alcohol

a foc alt i remenant PAS 5 / Afegir la llaminera i acabar de coure

**Classificació per temps:** Mig

**Classificació per preu:** Assequible

**Classificació per dificultat:** Fàcil

---

**URL d'origen:** <http://culinaris.tv/receptes/llaminera-amb-ceba>