

## ... Cuinem amb patates!

La patata és un dels plats que admet més preparacions (com a entrant, com a primer plat o com a acompanyament d'altres). A continuació trobareu un parell de receptes amb les quals podreu sorprendre els vostres familiars o amics! Trieu la que més us agradi o deixeu volar la imaginació i inventeu-la vosaltres mateixos!

### Patates muntanya daurada

**Ingredients** (per a 4 persones):

- 1 kg de patates
- 50 grams de mantega
- 75 grams de formatge ratllat
- 75 grams de nata o de crema de llet
- 2 rovells d'ou

### Elaboració:

Peleu les patates i coeu-les. Després escorreu-les bé i tritureu-les fins que quedi un puré. Afegiu-hi la mantega i els rovells d'ou i, tot seguit, la meitat del formatge ratllat i la nata o la crema de llet. Barregeu-ho tot bé. Poseu-ho, com si fos un volcà amb l'ajut d'una forquilla, en una plata untada amb una mica de mantega. Espolseu-ho amb el formatge que ha quedat i, abans de servir-ho, poseu-ho al forn a temperatura forta per gratinar-ho. Un cop veieu que agafa un color ben ros, traieu-ho del forn i... ja estarà llest per menjar!

Bon profit!



La recepta «Patates muntanya daurada» ha estat extreta del llibre *Cuinar és senzill*, de Montserrat Seguí de Queralt



## Patates d'Olot

Ingredients (per a 4 persones):

- 300 grams de carn de porc del coll tallada a daus
- 300 grams de carn de vedella tallada a daus
- 1 ceba
- 1 cabeça d'all
- 1 branqueta de romaní
- 2 tomàquets petits i madurs
- 3 ous
- 4 patates de mida mitjana
- Oli
- Sal

*Preparació del farcit:* en una cassola, hi posem la carn de porc i de vedella, juntament amb la ceba sencera, la cabeça d'all i una branqueta de romaní. Ho salem tot lleugerament (al nostre gust) i ho rostim amb una mica d'oli fins que la carn i la ceba estiguin cuites. Posteriorment, agafarem la ceba cuita i la triturarem amb l'ajut de la batedora. Farem el mateix amb els daus de carn. L'oli restant de la primera cocció a la cassola de la carn, la ceba, la cabeça d'all i la branqueta de romaní, el posarem en una paella, juntament amb la ceba triturada per tal d'acabar-la de fregir. Quan la ceba sigui una mica rossa, hi afegirem el tomàquet prèviament triturat i quan s'hagi sofregit hi incorporarem la carn triturada i un dels alls de la cabeça de la cassola. Finalment, afegirem un ou batut. L'ou amorosirà tota la mescla.

Barrejarem bé l'ou amb la resta d'ingredients a la paella i ho anirem remenant durant uns minuts perquè no s'enganxi. Si convé ho rectificarem de sal. Un cop estigui ben barrejat i cuit, posarem la mescla a la batedora i ho acabarem de triturar. Després, ho deixarem refredar.

*Preparació de les patates:* pelem les patates de mida mitjana i les laminem en rodanxes fent-ne talls prims (d'un quart de centímetre aproximadament). Un cop tallades, les fregirem en una paella amb oli abundant fins que quedin cuites (daurades i toves, però no cruixents!) i les anirem posant en una plata a mesura que vagin estant fetes.

Paral·lelament, en un plat fons, batrem dos ous (com si féssim a fer una truita).

A continuació, un cop tenim totes les patates ja fregides a la plata, les submergirem una per una en l'ou batut. Seguidament, agafarem una mica de carn del trinxat de carn ja refredat obtingut anteriorment i en farem un sandvitx amb dues de les làmines de patates passades per l'ou. Tornem a passar el sandvitx per l'ou i el posarem en una paella amb abundant oli calent fins que s'enrosseixi i quedi ben arrebossat. Repetim aquest procés tants cops com sigui necessari i... ja tindrem les patates d'Olot a punt per menjar!



Recepta basada en les indicacions d'una olotina