

## . PATATES GUSADES AMB POLLASTRE.

### Ingredients:

- 1'200 kg de patates
- 1 pebrot verd
- 1 fulla de llor
- 4 grans d'all
- 12 ales de pollastre
- 1 os petit de pernil
- 1 ceba
- 4 tomàquets madurs
- sal , oli, pebre i julivert

### Preparació:

. En una cassola amb oli sofregim les ales de pollastre i les reservem.

. En el mateix oli posem l'os de pernil i els alls picats i després la ceba. Quan comença a agafar color, hi afegim el pebrot tallat a dauets i, al cap d'un moment, els tomàquets pelats i tallats. Ho deixem sofregir bé .

, Hi posem el pollastre i les patates pelades i tallades a daus. Ho deixem coure cinc minuts tot junt. Després ho cobrim amb aigua o brou de pollastre. Ho deixem bullir fins que les patates estiguin cuites.

Cap al final hi podem posar una picada d'all i julivert.



## BRAÇ DE PURÉ DE PATATA FARCIT FRED

### Ingredients:

- . 1 Kg de patates
- . 2 ous durs
- . 2 llaunes de tonyina petites
- . 3 pebrots verds
- . 50g mantega o oli
- . 2 pastanaga
- . 100 cl. de llet
- . 2 cebes
- . un polsim de nou moscada, sal i pebre .1 enciam

### Per la maonesa

.una tassa de llet freda de nevera i 3 tasses d'oli ,sal i unes gotes de vinagre

En un pot alt posar-hi tots els ingredients i batre amb el mini primer de baix cap a dalt molt lentament.

### Preparació:

. Pelar i bullir la patata amb una mica de sal . Quan es cuita s'escorre i amb un batedor es tritura. S'hi afegeix la mantega ,la nou moscada el pebre i la llet.

.Bullir els dos ous (temps de cocció des de que comença a bullir 8 minuts)

. Mentre la patata bull prepararem el farcit. Sofregir les cebes ,les pastanagues i els pebrots. Quan està cuit ho reservem i ho deixem refredar. Després hi barregem la tonyina l'ou dur tallat a dauets i dues cullerades de maonesa i l'enciam tallat amb juliana.

. Estendre el puré de patata sobre un full de paper de forn amb un gruix de 1 cm. Quan la patata és calenta.

. Es reparteix el farcit per sobre el puré de patata i s'enrotlla amb l'ajuda del paper de forn. Es cobreix el rotlle amb maonesa i es decora amb olives ,tires de pebrot o julivert picat.

## FLAM DE CARBASSÓ AMB SALSA DE PEBROT

### Ingredients

- . 300g de carbassó
- . 250cl de nata líquida
- . 2 pebrots vermells
- . sal, oli i pebre
- . un porro
- . 5 ous
- . 100cl brou de pollastre

### Preparació:

- . Tallar el porro i el carbassó a dauets petits i sofregir-ho. S'escorre i es reserva.
- . Batre els ous amb sal i pebre i afegir la nata prèviament bullida, posem el carbassó i el porro, ho remenem.
- . Untar vuit flameres amb una mica d'oli i omplir-les amb la barreja anterior.
- . Posar-ho a coure al forn a bany maria durant 40 minuts a 110°.

### Per fer la salsa:

- . Sofregir els pebrots amb una mica d'oli, abocar-hi el brou de pollastre, rectificar de sal i deixar coure durant cinc minuts.
- . Triturar i colar: ja tenim la salsa que ha d'anar al fons del plat.



## BRAÇ DE PURÉ DE PATATA FARCIT CALENT

PER FER-HO AMB CALENT.

Els ingredients són els mateixos menys la maonesa i l'enciam. Després d'escórrer l'aigua de bullir les patates la reservem per fer la salsa.

### Per la salsa

- $\frac{3}{4}$  de litre de l'aigua de bullir les patates
- 50 grs de mantega o oli
- 40 grs de farina , sal i pebre

### Preparació

Posar la mantega o l'oli en un cassó al foc , desfer la farina i posar-hi el caldo de la patata. Remenar fins que bulli , deixar-ho coure 5 minuts. Rectificar de sal i pebre .

Agafem el braç i el posem en una safata per anar al forn i aboquem la salsa que hem preparat. Hi posem formatge ratllat per sobre i ho gratinem al forn.

