

Creador: Josep Mauri

✖ Descripción:

Un plat calent ideal per als dies freds d'hivern, gràcies al picant que conté i al seu contingut nutricional

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

La gràcia de trencar les patates és que aniran deixant anar midó mentre es couen i això espessirà la salsa

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de Patates
- 2 Xorissets
- 2 Dents d'all
- 1 Pebrot xorisser
- 1 Ceba
- 1 Pebrot verd
- 1 Fulla de llorer
- Pebre vermell picant, Oli, Sal i aigua

Preparación:

Paso 1

Piquem la ceba, l'all i el pebrot verd posan-t'ho a escalfar (pochar) amb oli, una mica de sal i el llorer

Paso 2

Trenquem les patates i les afegim junt amb el xoriç a les verdures escalfades. Ho cobrim amb aigua, hi tirem una mica de sal i de pebre vermell i ho deixem coure durant 40 minuts a foc no molt ràpid