



El Berguedà
terra de futurs



Ajuntament
de Gósol



Agència de
Desenvolupament
del Berguedà



Diputació
Barcelona



PATATES EMMASCARADES

Recepta

Ingredients

2 kg patata de muntanya de Peguera o Gósol

150 gr. de llardons o greixons

100 gr. de carn de botifarra negra

100 gr. de rostillons de cansalada

Oli d'oliva

Sal

All i julivert tallat ben fi

Elaboració

Courem les patates pelades i tallades amb poca aigua.

A part, en una paella, courem la cansalada, la reservarem però deixarem el suc a la paella per coure la carn de botifarra negra i els greixons. Hi afegirem l'all i julivert.

Escorrerem les patates deixant-hi una mica d'humitat i les aixafarem. Hi afegirem la carn i els greixons i ho barrejarem tot junt amb una mica de sal.

Ho guarnirem amb les rostes de cansalada.