



Boletes de patata i bacó

Ingredients:

4 patates grans

200 g de bacó fumat

Sal

Farina, ou i pa ratllat per arrebossar

Oli d'oliva

Preparació:

1. Pelar les patates, trossejar-les, i posar-les a coure 15 minuts amb una mica d'aigua i sal en una olla. Escórrer l'aigua i picar-les en un bol. Ha de quedar una textura espessa.
2. Treure al bacó l'escorça i el cartílag, trossejar-ho en petits talls. Posar en una paella i fregir durant un parell de minuts. Deixarà anar el seu greix, que afegirem al puré amb els trossets de bacó. Remoure. Reservar fins que es refredi.
3. Fer boletes amb la mà. Arrebossar-les en farina, ou i pa ratllat.
4. Posar en una paella oli d'oliva i fregir les boletes de patata. Escórrer-les amb paper de cuina.