Esteve Cardús | Cuina a l'abast

PLATS PRINCIPALS

Patates amb suc

4 racions · 617 kcal

Ingredients

- **8** patates mitjanes
- **150 g** de cansalada viada curada
- **60 g** de mantega
- **1** raig d'oli d'oliva
- **1 l** de brou de verdures
- **6** grans d'all amb pell
- Sal i pebre negre
- **1** fulla de llorer
- Farigola
- Orenga

PER RACIÓ

Proteïnes	**14 g**
Greixos	**35 g**
Hidrats	**64 g**
Fibra	**7,9 g**

Elaboració

1. En una cassola, desfem la mantega amb un raig d'oli d'oliva. Quan la mantega comenci a agafar color, hi afegim la cansalada tallada a trossets i els grans d'all, prèviament aixafats lleugerament d'un cop sec.
2. Quan la cansalada sigui ben rossa, la retirem de la cassola juntament amb els alls. Retirem l'excés de greix, deixant-ne prou per daurar les patates.
3. Rentem les patates i, sense pelar-les, les tallem a rodanxes d'uns 1,5 cm de gruix. Les daurem a la cassola pels dos costats.
4. Salpebrem les patates i hi afegim el llorer, la farigola, l'orenga i la cansalada reservada. Hi incorporem el brou de verdures bullent.
5. Deixem coure a foc mitjà fins que les patates siguin tendres i el brou s'hagi reduït gairebé del tot, formant un suc concentrat i saborós. Durant la cocció, vetllem el punt de les patates i la reducció del líquid, ja que el temps pot variar segons la varietat de patata i la intensitat del foc.
6. Apaguem el foc quan les patates siguin cuites i el suc tingui la textura desitjada. Servim immediatament.

Fet amb CookNest

Totes les receptes de Esteve Cardús | Cuina a l'abast

cooknest.app/@cardus · Instagram @cardus · TikTok @estevecardus