

Estofat de paó



A l'hivern acostumem a fer estofat i com alternativa i que agrada a tots a casa, el fem amb paó.

Per 6 persones

Temps: 45 min.

Ingredients:

- -1 safata de paó per estofar
- -1 ceba
- -6 patates
- -4 alls
- -1 fulla de llorer
- -Pebre vermell dolç i tomàquet fregit de pot
- -Oli d'oliva i sal



Elaboració:

PAS 1: Passem per la paella amb oli i sal el paó, mentres en

una altra paella posem un raig d'oli, pebre vermell dolç al gust i quan estigui calent hi afegim una mica de tomàquet fregit. Ho remenem i reservem.

PAS 3: Tallem petita la ceba i la sofregim a la mateixa paella que hem fet el paó.

PAS 4: Posem les patates a la paella amb el paó, la fulla de llorer, els alls i hi posem aigua fins cobrir-ho. Quan arrenqui el bull hi posem el pebre vermell que teniem separat fet amb el tomàquet i ho remenem bé. Tapem i ho deixem coure 30 minuts. Passat el temps destapem i deixem coure a foc fort sense tapa perquè es vegui l'aigua sobrant.





Bon Profit!