

Patates braves



Unes patates braves que volen!! Molt bones, i encara que hi vaig posar tabasco i xili, no van quedar excessivament picants. La presentació és festiva, diferent, original.

Per a 4 persones

Temps: 45 min.

Ingredients:

- -3-4 patates grans
- -Cibulet picat
- -Sal i pebre negre

Per a la maionesa de xili:

- -1 ou
- -1/2 culleradeta de mostassa
- -100 gr. de salsa de xili
- -3 culleradetes de tabasco
- -Suc de 1/2 llimona
- -Oli d'oliva



Elaboració:

PAS 1: Peleu les patates, ratlleu-les amb la part gruixuda d'un ratllador i salpebreu-les lleugerament. Poseu-les en motlles de silicona (amb paper les vaig fer i es trenquen. Costa més desmotllar), tipus bombons. Enforneu-les 35 minuts a 180º o fins que estiguin daurades. Les puntes es poden cremar.

Si us queden molt reduïdes les podeu ajuntar de dos en dos. Queda una bola punxeguda, com a la foto. Amb els motlles de silicona pots omplir més i queda la forma de bombó per sota.

PAS 2: Per la maionesa de xili, poseu l'ou en un got mesclador amb la mostassa, sal, pebre, unes gotes de suc de llimona, la salsa de xili, el tabasco i l'oli d'oliva fins que el conjunt arribi als 250ml. Passeu la batedora fins que es formi la maionesa. Tasteu i rectifiqueu al gust.

PAS 3: Serviu les patates amb cibulet picat damunt i la maionesa de xili al costat.



Bon Profit!