

Raclette



La raclette és una alternativa molt vistosa i divertida per fer, ja amb grans com amb petits i té l'avantatge que permet cuinar quasi de tot.

Per 6 persones

Temps: 30 min de preparació. Es cuina al moment

Ingredients:

- – 2 paquets de formatge raclette
- – 1 paquet de formatge provolone
- – 3 pits de pollastre
- – 3 pots petits de salsitxes mini (opcional)
- – 1 safata de gírgoles
- – 2 panotxes cuites
- – 1 safata de carn de porc per fer broquetes morunes
- – Flocs de bròquil
- – 1 safata de cherries

- – 7-8 patates
- – 18 ous de guatlla (i encara vam fer curt)
- – Oli, sal i pebre



Elaboració:

PAS 1: Posem aigua al foc per fer bullir les patates pelades i tallades de mida normal, amb sal.

PAS 2: Tallem a talls el provolone, El formatge raclette normalment ja vé tallat a mida.

PAS 3: Tallem els pits a tires fines, els salem i reservem.

PAS 4: Tallem les gírgoles en 2 o 3 talls i reservem.

PAS 5: Tallem les panotxes d'1 cm i mig, aprox.

PAS 6: Separem els flocs de bròquil.

PAS 7: Un cop bullida la patata, escorrem l'aigua i les mantenim tapades a l'olla que no es refredin.

PAS 8: Posem als plats tots els ingredients.

PAS 9: A la raclette anem coent els ingredients, verdures, bolets, ous, salsitxes, pollastre i porc. Un cop cuits els pots sucra al formatge que ens haurem posat prèviament a les safates de la raclette.

La patata es serveix al plat i damunt hi aboquem el formatge desfet.

Quan està desfet el treiem de la raclette i si se'ns refreda massa, el tornem a posar.











Bon Profit!