

Timbalets de patata



Aquest acompanyament ja el coneixem però normalment son molt enfarfagosos. Amb aquesta recepta no li posem ni maioneses ni salses greixoses en extrem.

Per 8 persones

Temps: 1 hora i 10 min.

Ingredients:

- -8 patates

- -Espècies picants
- -1 Ou
- -Nata líquida
- -Pebre negre
- -Sal



Elaboració:

PAS 1: Tallem la patata filetejada amb la mandolina i la estenem i espolssem amb espècies picants.

PAS 2: A banda en un bol mesclem nata líquida, sals especiades, un ou.

PAS 3: En una safata estenem una capa de patates i una capa de la mescla, una altra capa de patates i una altra de mescla i així successivament fins la última capa de patates que espolsarem de nou i hi afegirem herbetes i mantega per que quedi dauradeta.

PAS 4: La posem al forn fins que estigui pres i rosset. Foc lent a 160º-180º 3/4 d'hora. Pots aprofitar de fer-lo al mateix temps que les espatlletes.

PAS 5: Amb un motlle rodó anem marcant i treient amb compte els timbals de patata i els anem col.locant al plat. A les imatges es veu més clar.







Bon Profit!