

PATATES FREGIDES ESTIL ALEMANY

INGREDIENTS

800 g de patates de cocció dura i que siguin del mateix gruix
40 g de mantega
1 cullerada grossa de mantega
sal-
porradell fresc per guarnir

PREPARACIÓ: 50 minuts aproximadament

DIFICULTAT: baixa

Esbandim les patates en abundant aigua sense treure-li la pell. Les posem en una olla i les cobrim d'aigua. Hi afegim i culleradeta de sal i les fem arrancar el bull durant 20 minuts a foc suau. Comprovar que estiguin toves. Les traiem de l'aigua i quan encara siguin una mica calentes les pelem i les deixem refredar. Tallem les patates a rodelles regulars i fines de 0,4 cm aprox. En una paella gran s'escalfa la mantega a foc viu, i es posen les rodelles de la patata que hi poden cabre en una capa a temperatura alta fins que quedin rosses i cruixents. Al final posarem una cullerada de mantega freda i condimentarem amb la sal (no abans).

Guarnir amb porradell picolat o julivert.

OBSERVACIONS

Recepta cedida per Margret Esders
en la 12a edició de la Mostra de cuines del món 2021.



Espai del Peix. Port de Palamós
Moll Pesquer, s/n, 17230 Palamós
infomuseu@palamos.cat | 972 600 424
espaidelpeix.org

L'Espai del Peix és un equipament cultural que té per missió posar en valor el peix fresc de la llotja de Palamós i la cuina tradicional marinera, amb la finalitat de fer sostenible l'activitat pesquera



espai del peix
Palamós

DEMOSTRACIÓ I DEGUSTACIÓ DE
CUINA MARINERA TRADICIONAL



Espai del Peix. Port de Palamós

Moll Pesquer, s/n, 17230 Palamós
infomuseu@palamos.cat | 972 600 424
espaidelpeix.org

L'Espai del Peix és un equipament cultural que té per missió posar en valor el peix fresc de la llotja de Palamós i la cuina tradicional marinera, amb la finalitat de fer sostenible l'activitat pesquera

