

Amanida catalana de patates

Catalunya

José Luis Asensio Iglesias

Ingredients

patates
tonyina en conserva
olives farcides
ous durs
pebrot escalivat

Per a la salsa

3 parts d'oli
1 part de vinagre
sal
pebre negre
alls
ceba trossegades
julivert



Preparació

Poseu les patates a bullir amb pell. Quan estiguin fetes les peleu i en feu trossos.

Afegiu-hi la tonyina, els ous a trossos, les olives, el pebrot i barregeu-ho amb les patates.

Llavors agafeu el recipient de la batedora i hi poseu tres parts d'oli i una de vinagre per fer la salsa. Incorporeu-hi la resta dels ingredients i tritureu-ho bé. Seguidament, poseu-ho per sobre de les patates i barregeu-ho tot.

Si es deixa d'un dia per l'altre és millor. No heu d'escalfar-ho.

Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpnl.cat - Pàgina web: www.cpnl.cat