

Papolat andalús

Andalusia

Serafín Castro Hinojo

Ingredients

4 tomàquets d'amanir
1/2 pebrot verd
1/2 ceba
3 patates
3 ous
1 llauna de tonyina
Oli d'oliva
Sal
Pebre
Olives verdes

Opcional:

Vinagre
Olives negres i sevillanes sense pinyol
Anxoves
Cogombre a trossos petits

Preparació

Poseu a bullir els ous en aigua durant 10 minuts. Deixeu-los refredar, peleu-los i ratlleu-los amb una mida prou grossa perquè es noti l'ou.

Renteu les patates, punxeu-les per tots els costats amb una forquilla i poseu-les embolicades en paper film al microones durant 5 minuts, fins que estiguin cuites. Peleu-les i talleu-les a trossos grossos.

Talleu els tomàquets a trossos igual de grossos que les patates i piqueu ben petits la ceba i el pebrot.

En una safata gran poseu-hi els tomàquets, la ceba, el pebrot, els ous, les patates i la tonyina. Afegiu-hi oli d'oliva, sal i pebre al gust i remeneu-ho bé amb una cullera i llest: tenim una "superamanida" boníssima per a menjar.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

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@cpl.cat
Pàgina web: <http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller>
Bloc: <http://blocs.cpl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera
Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>

Informació cultural

És una amanida deliciosa, típica d'Andalusia. Se sol menjar a l'estiu perquè refresca molt. Al costat d'una cervesa ben freda resulta una tapa excel·lent per a l'aperitiu estiuenc.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorci 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@cpl.cat

Pàgina web: <http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller>

Bloc: <http://blocs.cpl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera

Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>