

PATATES EMMASCARADES

Ingredients:

1 kg de patates.

400 g de carn de botifarra negra.

Llard.

4 talls de cansalada a talls.

Oli o llard.

Sal.

Pebre.

Aigua.

Elaboració:

Bulliu les patates, peleu-les i aixafeu-les.

Fregiu la cansalada a la paella, afegiu-hi la carn de la botifarra negra i remeneu-ho.

Afegiu-hi les patates i barregeu-ho.

Variacions:

S'hi pot afegir uns picada d'all i julivert.

La carn de la botifarra negra pot ser crua o cuita.

Altres noms:

Patates ensanguinades.