



RECEPTES

ALBERT MENDIOLA, Marimorena

PATATES BRAVES ENGOFRADES

PER AL PARMENTIER

Ingredients:

2 kg. de patata agra
1 L. de llet
250 gr. de mantega
Sal

Elaboració:

Confitar la patata agra, barrejar amb la resta d'ingredients, triturar fins a aconseguir la textura desitjada.

PER A LA MASSA DE GOFRE

Ingredients:

1 kg. de parmentier
4 rovells d'ou muntat
4 clares d'ou muntada
100 gr. de maicena
25 gr. de llevat

Elaboració:

Amb el parmentier fet, afegir la maicena i el llevat i muntar-ho amb els rovells i les clares. Passar per la gofrera preescalfada durant 5 minuts. Donar un cop de forn durant 2 minuts perquè quedin més cruixents.

SALSES PER ACOMPANYAR

All i oli de brasa: muntar un all i oli amb oli de carbó.

All i oli de mostassa: muntar all i oli amb mostassa groga i mostassa antiga.

All i oli d'all negre.

Salsa BBQ

Salsa de tomàquet natural més caramel de vinagre de Cabernet de Bargalló i aroma de brasa.

Salsa de tomàquet picant: salsa de tomàquet natural amb all i cayena.

ACABAT I PRESENTACIÓ

Posar totes les salses en biberons i omplir cada forat del gofre amb una salsa diferent.

Acabar amb perles d'AOVE de Bargalló.