Patates farcides, una recepta tradicional de cocció lenta i sabor integrat

Gastronomia | 15-01-2025 | 22:30



PATATES FARCIDES

Les patates farcides són un plat tradicional elaborat amb patates senceres de bona qualitat, cuites al forn. Aquesta recepta destaca per la seva preparació diferent a altres plats populars com les patates d?Olot, també conegudes com a ?Bretxa? (en honor a un alcalde olotí de la postguerra) o ?de la Deu? (pel restaurant que les va popularitzar durant aquest mateix període). El secret per a unes patates farcides delicioses és una cocció lenta, que permet que tots els sabors s?integrin i quedin ben amarats.

Ingredients

Patates no gaire grosses, totes de la mateixa mida
Carn picada
Sofregit
Sal
Pebre
Oli

Elaboració

Prepareu les patates: Peleu les patates i buideu-les amb un buidador.
Cocció prèvia (opcional): Per anar més ràpid, podeu fregir lleugerament les patates en oli abundant i a foc baix, confitant-les lleugerament.
Farciu-les: Ompliu les patates amb una pasta elaborada amb sofregit i carn rostida i picada,

similar al farcit dels canelons.
Cocció al forn: Col·loqueu les patates farcides en una safata amb una mica d?oli i aigua, i fiqueu-les al forn. La cocció ha de ser a temperatura baixa per assegurar que quedin tendres i amb tots els sabors integrats.
Servei: Un cop cuites, serviu-les ben calentes.

Notes

També podeu coure les patates cobertes amb cendres al foc a terra o bullir-les abans d?enfornar-les.
Tot i això, si es cuinen al forn amb paciència i a foc baix, no caldrà una cocció prèvia.
Per obtenir un gust més intens, la versió fregida pot ser la més saborosa.

Aquest plat és ideal per a àpats tradicionals, amb la seva textura melosa i farcit saborós que no deixa indiferent. Una recepta que combina senzillesa i autenticitat!

Autor: Jaume Fàbrega