

ESPINACS, BOTIFARRA DE PEROL, PATATES XIPS

(per a 4 persones)

ELS INGREDIENTS

- 1 quilo d'espínacs molt tendres
- 4 patates "Charlotte", varietat molt bona per fregir
- 4 patates "Vitelotte", varietat de color violeta, molt bona també per fregir
- 200 g de botifarra de perol
- 50 g de panses sense pinyol + 50 de pinyons
- sal, oli d'oliva

LA PREPARACIÓ

1. Fregiu les patates tallades a làmines molt fines, amb oli d'oliva abundant, deixeu-les fregir fins que estiguin ben rossetes. Poseu-les sobre paper de cuina i reserveu-les en un lloc sec o en una capsa hermètica, per mantenir-ne el "crec" tan agradable d'unes bones patates de xurrer.

2. Traieu el budell a la botifarra de perol i talleu-la a daus petits, poseu-la en un bol prou ample per a la quantitat que tenim de botifarra, tapeu-la i escalfeu-la al microones, fins que aconseguíu una pasta calenta i manejable.

3. Netegeu les fulles d'espínacs, diverses vegades, tingueu en compte que és una verdura que reté molta sorra del cultiu. Poseu-les ben esteses sobre dues plàteres de forn, ben amples, és important que no quedin apilades. Saleu-les i amaniu-les amb un fil d'oli. Coeu-les al forn ben calent a 200º durant 4 minuts: interessa que quedin senceres i amb textura ferma, no les volem toves i relaxades.

FINALITZACIÓ I PRESENTACIÓ DEL PLAT

Repartiu a la base de cada plat dues bones cullerades de botifarra de perol desfeta i calenta, repartiu-hi també les panses i pinyons. A sobre col·loqueu-hi les fulles d'espínacs acabades de sortir del forn, escampeu-hi per sobre les patates xips un mica salades.