



Espanya

## **PATATES ESCABETXADES**

**M<sup>a</sup> Angeles Martin - AMPA Pere de Tera**

Aquesta és una recepta típica que es fa al meu poble de Salamanca.

### **Ingredients**

Patates, farina, ous, oli, vinagre i llorer.

### **Preparació**

Es posen a bullir amb aigua les patates amb pell (preferible que les patates siguin petites o mitjanes).

Quan estiguin bullides es deixen refredar una mica i es treu la pell. Després amb un drap es van aixafant d'una a una. S'arrebossen amb farina i ou i es fregeixen amb molt d'oli. Una vegada fregides es posen a una gran cassola i s'afegeix l'escabetx que ha de cobrir totes les patates.

**L'escabetx:** Es fa bullint l'oli que ha sobrat de fregir les patates, aigua, molt de vinagre i varies fulles de llorer.

Deixar refredar i ficar la cassola a la nevera, on ha d'estar un parell de dies perquè agafi el gust de l'escabetx.

Es un àpat fred.