

PATATES EMMASCARADES DE TÒFONA

Ingredients (4 persones)

- 1 kg de patates del Bufet
- 2 tòfones
- Oli de tòfona
- Sal marina
- Pebre

Elaboració

Poseu a bullir les patates amb pell i tot dins d'una olla amb aigua i sal. Deixeu-les coure uns vint minuts a foc suau, vigilant que no es passin de punt. Pareu el bull amb aigua freda i peleu-les. Aixafeu-les amb la forquilla, afegint-hi, ara un raig d'oli de tòfona, ara uns brins de tòfona ratllada. Saleu amb bona sal marina i aneu treballant el puré fins que quedi notòriament emmascarat de tòfona.

Si no us en sabeu estar, afegiu-hi unes crostes menudes de cansalada o poseu-hi de dret la rosta al cim abans de servir el plat.

Pep Palau, gastrònom

