

Patata emmascarada del Berguedà amb bolets saltejats:

Ingredients per a 4 persones:

1 kg de patates rosevald (o patata per fregir)

¼ de botifarra negra

¼ de botifarra blanca

30 g de cansalada tallada a llenques fines

2 alls

Sal i pebre

Oli d'oliva

400 g de rossinyols

Opcional:

200 g de foie fresc

Preparació:

Peleu i tal·leu les patates a daus d'un centímetre de costat aproximadament.. Poseu-les a bullir en aigua freda amb sal. Deixeu-les coure fins que estiguin ben toves. Escorreu-les i reserveu-les.

Mentre les patates es couen, tal·leu les botifarres i la cansalada a daus de mig centímetre de costat aproximadament. Reserveu-ho.

Poseu una cassola a escalfar amb oli d'oliva. Afegiu-li la cansalada i coeu-la a foc lent fins que estigui ben daurada. Afegiu-hi les botifarres i els alls "camisats" (amb pell) i trencats. Quan els alls es comencin a daurar, retireu-los del foc i afegiu-hi les patates ben escorregudes.

Deixeu coure el preparat a foc lent. Mentre es cuina, aixafeu les patates amb una espàtula o una aranya a la vegada que les barregeu amb les botifarres i la cansalada. Rectifiqueu de sal i pebre i reserveu-les en calent.

Renteu bé els bolets (compte de no posar-los en remull amb aigua!).

Poseu una paella a escalfar a foc mig i saltegeu-hi els bolets. No hi afegiu gens d'oli ni sal o pebre fins just abans de treure'ls de la paella. D'aquesta manera no se us torraran en excés ni us deixaran anar aigua (la sal fa que desprenguin líquid).Feu unes quenelles de patata emmascarada i col·loqueu-les en un plat amb els bolets.