

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

OUS ESTRELLATS AMB PATATES I FOIE

Ingredients: (per a 4 persones)

- 4 patates
- ½ ceba
- ½ litre d'oli d'oliva
- 8 ous
- 120 g de fetge d'ànec
- Sal de Maldon
- Pebre negra molt al moment

Elaboració:

- Primer de tot, peleu les patates i la ceba, després talleu-ho a rodanxes fines, poseu-ho en una safata, salpebreu-ho i cobriu-ho d'oli d'oliva. Ho poseu al forn durant 25 minuts a 180°, aproximadament. Un cop cuites, escorreu les patates amb un colador. L'oli restant l'aprofitarem per fer els ous ferrats. A l'hora de muntar el plat, fiqueu les patates aixafades en un plat soper, a sobre, els dos ous ferrats que haureu de trencar i barrejar amb les patates. Rectifiqueu de sal de Maldon i de pebre negra molt al moment i, per últim, fiqueu els encenalls de foie per sobre (millor tallar-lo congelat amb la màquina d'embotits). Per últim, poseu-hi a sobre el foie sal de Maldon i pebre negra molt al moment.

Tel. 977 68 29 38
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell