



## INGREDIENTS

- 4 patates petites
- 100 g bacallà esqueixat i al punt de sal
- Una llauna de pebrot escalivat
- Oli d'oliva verge
- Vinagre de vi
- Sal, pebre

## OBSERVACIONS

*Les patates cuites al microones tal com es descriuen a la recepta, també les podeu tallar a rodanxes i daurar en un paella antiadherent pels dos costats, per tal de tenir unes patates fregides sense tant d'oli. Si aquestes les acompanyes amb una salsa picant, podeu obtenir unes patates braves del tot originals.*

## ELABORACIÓ

1. En un recipient apte per anar al microones, poseu les patates senceres i netes.
2. Afegiu un raig d'aigua per tal que la humitat que generi, ajudi a coure-les.
3. Tapeu l'envàs i coeu a màxima potència durant 5-6 minuts.
4. Comproveu que estan cuites i reserveu-les.
5. Un cop fredes, talleu-les per la meitat i amb l'ajut d'una cullera, buideu una mica el seu interior.
6. Poseu la polpa en un bol.
7. Escorreu i trinxeu el pebrot i barregeu-hi el bacallà desfilat. Poseu-ho al bol on tenim la polpa de patata.
8. Amaniu-ho amb sal, pebre, oli d'oliva i unes gotes de vinagre.
9. Saleu una mica les patates i farciu-les amb la barreja feta.

## NOTES:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

