



INGREDIENTS

- 200 g de nata líquida
- 50 g d'aigua
- 1 cullerada de cafè de safrà torrat
- Sal
- 2 patates mitjanes
- 1 ceba de Figueres
- Oli d'oliva
- 1 g d'agar-agar (Pronagar) per cada 250 g de líquid

OBSERVACIONS

No apte per al·lèrgics i intolerants a la llet.

ELABORACIÓ

1. Pelar i tallar les patates i la ceba en làmines fines i fregir en oli d'oliva fins que estiguin daurades. Salar-les. Un cop fet, escórrer en un colador.
2. Portar la nata, l'aigua i el safrà a ebullició. Parar el foc i deixar infusionant uns 10 minuts perquè agafi color i sabor. Posar al punt de sal.
3. Posar la patata en un motlle o en una paella.
4. Posar en un cassó el líquid (250 g) i afegir l'agar-agar. Portar a ebullició sense deixar de batre.
5. Posar aquest líquid al motlle o paella, barrejar bé perquè no quedi aire i deixar quallar a temperatura ambient (15 min) o a la nevera.
6. Un cop hagi quallat, desemmotllar-ho en compte, tallar-la i servir.
7. Es pot menjar freda o escalfar-la al microones 20-25 segons fins que estigui tèbia.

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

