

TRINXAT DE PÈSOL NEGRE AMB PATATA DE MUNTANYA (DE PEGUERA I GÓSOL O DEL BUFFET D'OSONA) I BOTIFARRA NEGRA

ELABORACIÓ

INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 500 g de patata de muntanya de Peguera i Gósol o del Buffet d'Osona
- 300 g de pèsol negre del berguedà
- 150 g de botifarra negra crua
- 2 grans d'all o mig manat d'alls tendres
- 1 grapat de julivert
- Oli d'oliva verge extra (de la varietat Corbella del Bages, Vera del Vallès o Becaruda del Vallès)
- Sal i pebre

1. La nit abans posar els pèsols negres en remull (amb una cullerada de bicarbonat).
2. Escórrer els pèsols negres i posar-los a coure amb aigua neta, sense sal, durant 1h 15' aproximadament, a foc molt lent, i fins que siguin tendres. Un cop cuits salar l'aigua i conservar els pèsols dins la mateixa aigua de cocció.
3. Pelar la patata i posar-la a bullir amb l'aigua justa i salada (pot ser la de bullir els pèsols negres).
4. Pelar la botifarra negra i esmicolar-la.
5. Pelar els alls i trinxar-los menuts.
6. En una paella amb un raig d'oli, afegir els alls, deixar-los daurar dos minuts i afegir la botifarra negra. Deixar sofregir a foc lent. Al final afegir un grapat de julivert trinxat.
7. Trinxar la patata, encara calenta, amb els pèsols negres. Es pot fer amb un estri per trinxar o amb la forquilla. Tastar el punt de sal.
8. Afegir el trinxat al sofregit de la paella i a foc mig deixar torrar el conjunt.
9. Servir calent.

NOTES:

