

PASTÍS DE PATATA, COL I BOTIFARRA NEGRE

Nota: Hem de fer un sofregit el dia abans (o un mínim d'unes 4 hores abans)

Nota: Necessitem entre 50 i 60 minuts de forn

	<u>Ingredients</u>
	cebes de Figueres
	patata
	col
	botifarra negra
	crema de llet de 355%
	vi d'oporto
	formatge parmesà ratllat
	sal
	pebre
	motllo tipus plum-cake

- Ofegar a foc baix la ceba tallada en juliana en una mica d'oli fins que es torni transparent
- Treure la pell a la botifarra i tallar-la a daus petits
- Afegir-hi la botifarra negra tallada a daus petits i passar-la una mica
- A mig sofregir afegir-hi un gotet de vi d'Oporto i deixar evaporar l'alcohol
- Posar paper film al fons d'un motllo tipus plum-cake de manera que sobresurti tota la llargada del motllo per un dels laterals
- Bolcar la barreja de ceba i botifarra al motllo, repartir-la uniformement i prémer amb una espàtula
- tapar-h amb el paper film sobrant i deixar-ho atemperar una mica
- Quan sigui fred es deixa a la nevera fins l'endemà (o un mínim de 4 hores)
- L'endemà netejarem unes fulles i els hi traurem el nervi central
- Les escaldarem 5 minuts en aigua bullit
- Escórrer i reservar
- Pelar i tallar les patates a làmines fines
- Treure el motllo de la nevera i retirar sencera (procurant que no se'ns trenqui) la barra de de ceba i botifarra. Reservar
- 1: Ara tirarem un rajolí de crema de llet al fons del motllo
- 2: Hi posem una capa fins de patates laminades
- 3: Espolsejar per sobre una miqueta de sal i pebre negre
- 4: Espolsejar una mica de formatge ratllat
- Tornar a repetir la seqüència de 1:2:3: i 4:
- Tornar a repetir la seqüència de 1:2:3: i 4:
- Ara hi posem 2 capes de fulles de col escaldades
- Tornar a repetir només 1: 3: i 4: (sense les làmines de patata)
- Tornar a repetir només 1: 3: i 4: (sense les làmines de patata)
- Finalment a sobre hi posarem la barra de ceba i botifarra i repetirem la seqüència de 1:2:3: i 4:
- Posar el motllo al forn a 180°C durant 50 o 60 minuts
- Si veiem que se'ns torra massa el formatge ratllat de l'última capa el cobrirem amb un paper d'alumini