

XURROS DE PATATA

recepta germans Torres (** Michelin)

	<u>Ingredients</u>
150 grs	patates
200 grs	farina
250 ml	aigua
50 ml	llet
40 ml	oli d'oliva suau
1	ou (el rovell)
punta	sal
	mànega pastissera i un broc arrissat

Elaboració:

- Rentar les patates mantenint la pell.
- Coure les patates senceres amb la pell en aigua i sal durant 30 minuts.
- Pelar les patates i xafar-les amb una forquilla fins a fer-ne un puré. Reservar.
- Separar la clara del rovell. Reservar el rovell.
- En un cassó posem a bullir l'aigua, la llet i l'oli fins que arranqui el bull. Quan arranqui el bull traiem el cassó del foc i hi afegim una mica de sal.
- A poc a poc anem incorporant els líquids calents al puré de patata.
- Hi afegim el rovell d'ou i ho tornem a remenar fins que quedi tot ben integrat.
- Finalment hi anem incorporant la farina, a poc a poc, mentre anem remenant amb una espàtula fins a tenir una massa fina i homogènia.
- Traspasar la massa a una mànega pastissera amb un broc arrissat. Reservar a la nevera fins que sigui ben freda.
- Posar a escalfar una bona quantitat d'oli d'oliva suau en una OLLA.
- Deixem caure a l'olla un xurro de patata de la mida que volem i el tallem amb una tisora o ganivet mullat en aigua.
- Coure fins que agafin un color daurat i anar-los deixant sobre un paper absorbent.

Nota: Es poden servir amb una salsa ketchup d'acompanyament.