

Puffer de patata



Ingredients:

400 gr. de patates
1 ceba
25 gr. de farina
3 ous
Sal i pebre
3 cullerades de mantega
Sucre

Elaboració:

Pelem les patates, les ratllem a tires molt fines i extraiem la humitat amb un drap de cuina.
Pelem la ceba i la ratllem també molt fina. Barregem bé la patata ratllada, la ceba, la farina i els ous. Salpebrem.
Escalfem en una paella la mantega clarificada i amb la massa preparem les coquetes (en surten unes 20).
Les fregim una a una, banda i banda fins que quedin ben daurades i cruixents.
Empolsinem per sobre amb sucre i servim.
Els Puffer resulten deliciosos si els acompanyem amb compota de poma.

Compota de poma

Ingredients:

4 pomes madures
2 litres d'aigua
1 llimona
1 canó de canyella
3-4 claus d'olor
sucre

Elaboració:

Pelem i trosseguem les pomes i poseu-les a coure en un cassó amb l'aigua, els claus d'olor, la pell de mitja llimona, un tros de canyella en branca i el sucre al vostre gust de dolçor.

Tapeu-ho i deixeu que tot plegat cogui fins que vegeu que les pomes ja s'han estovats força. Si voleu que tingui una mica més de gust, afegiu-hi un raig de suc de llimona.

