

Ajuntament de Castellar del Vallès

Pastís de patates

Autora: Mar Puig Mollet

Llista d'ingredients:

Elaboració:

Triturem les patates amb una mica de mantega i/o llet fins que ens quedi un puré consistent. S'estén a sobre un film de plàstic.

Pel Farcit: Sofregit que ens hagi quedat fet. Si no sempre tenim alguns tomàquets que comencen a estar una mica madurs i van voltant per la nevera, els triturarem i amb una mica de ceba farem un bon sofregit. Triturarem la carn i la barrejarem amb el sofregit, ho escamparem a sobre el llit de puré.

Amb molta cura anirem enrotllant el puré fins aconseguir un braç de gitano.

Es pot decorar amb el que vulguem, maionesa i tires de pebrot i/o olives, amb salsa de tomàquet.

- [Avís legal](#)
- [Sobre el web](#)
- [Accessibilitat](#)
- [Mapa web](#)

Ajuntament de Castellar del Vallès · Passeig Tolrà, 1 | 08211 Castellar del Vallès |
Tel. 93 714 40 40