



# AIXÒ



# ÉS

# ÉS D'EIVISSA

## ARA ÉS TEMPS DE:

*Patata vermella  
eivissenca*



**CONSULTA TOTES  
LES RECEPTES A:**  
[saborsdeivissa.es](http://saborsdeivissa.es)

Consell  d'Eivissa

## Recepta

### PATATES SOFREGIDES I PATATES AMB CASACA

#### INGREDIENTS:

- 200 g de patata vermella d'Eivissa
- 1 ou
- Galeta molta o pa ratllat
- Oli d'oliva verge extra

La patata és un conreu molt productiu i que es pot conservar, i a Eivissa, com pertot, és un aliment de subsistència. Rica en midó, aporta energia i volum, i és la forma de fer créixer un plat de carn o peix. Però també a Eivissa i gràcies a la qualitat de la patata vermella original i de la Desirée, la seua substituta comercial, és un acompanyant de luxe que condensa les aromes dels altres ingredients i es transforma en una delícia.

En aquest cas presentam dues maneres d'emprar la patata vermella per acompanyar carn i peix que han quedat en l'oblit. A diferència d'altres plats en què es combina amb els ingredients com el sofrit pages o el guisat de peix, es prepara de forma separada. La base és la patata bullida sense pelar que després es pot sofregir o arrebossar.

#### ELABORACIÓ:

Es netegen en aigua fresca un quilo de patates senceres sense pelar i es posen a bullir en aigua freda amb una miqueta de sal. S'escorren quan són quasi cuites, es deixen refredar, es pelen i es tallen a rodanxes gruixades.

Sofregides: Es posa una paella al foc amb un raig d'oli i es fregeixen les patates, tenint cura de remenar-les. S'assaonen amb sal i un polsimet de pebrera vermella.

Amb casaca: Aquestes patates, una vegada bullides i capolades a tallades, s'enfarinen, es passen per ou batut i per galeta molta o pa ratllat i es fregeixen.

Aquestes patates, fetes d'una manera o de l'altra, se serveixen calentes i com a acompanyament de carn o de peix.

Recepta del llibre  
Bon profit! El llibre de la cuina  
eivissenca, de Joan Castelló.  
Cedida per l'Institut d'Estudis  
Eivissencs

**Vins recomanats: Can Maymó Rosat o blanc,  
segons acompanyi carn o peix**